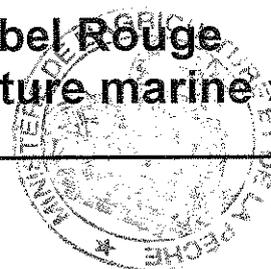


SYNDICAT « MSC »

Università de Corsica Pasquale PAOLI
Campus Grossetti
BP 52
20 250 CORTE
Tél : 04 95 45 06 65
Fax : 04 95 45 02 70

**Cahier des charges Label Rouge
LA 01-11 « Bar d'aquaculture marine »**



Bar élevé en pleine mer, à faible densité
Croissance lente, durée d'élevage de 20 mois minimum

Henri FRANCESCHI, Président de « MSC »

Version 08 du 11 décembre 2013

SOMMAIRE

| | |
|--|-----------|
| SOMMAIRE | 2 |
| I. NOM DU DEMANDEUR | 3 |
| I.1 - NOM | 3 |
| I.2 - ADRESSE..... | 3 |
| I.3 - COORDONNEES | 3 |
| II. NOM DU LABEL ROUGE | 4 |
| III. DESCRIPTION DU PRODUIT | 4 |
| III.1 - PRESENTATION DU PRODUIT | 4 |
| III.1.a - Etat final du produit et présentation aux consommateurs..... | 4 |
| III.1.b - Etapes concernées par la certification | 5 |
| III.2 - COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT | 6 |
| III.3 - ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE DU POISSON..... | 8 |
| III.3.a - Qualité sensorielle supérieure..... | 8 |
| III.3.b - Pratiques d'élevage respectueuses du bien-être du poisson | 9 |
| IV. TRACABILITE | 10 |
| V. METHODE D'OBTENTION | 15 |
| V.1 - SCHEMA DE VIE DU BAR LABEL ROUGE | 15 |
| V.2 - ELEVAGE DES REPRODUCTEURS, PONTE ET INCUBATION DES ŒUFS | 17 |
| V.3 - ELEVAGE LARVAIRE..... | 17 |
| V.4 - NURSERIE..... | 17 |
| V.5 - SELECTION DES ALEVINS DE « BAR LABEL ROUGE » | 17 |
| V.6 - PRE-GROSSISSEMENT EN ECLOSERIE..... | 18 |
| V.7 - SELECTION DES JUVENILES DE « BAR LABEL ROUGE » | 18 |
| V.8 - TRANSFERT DES ALEVINS OU JUVENILES SELECTIONNES EN CAGES EN MER..... | 18 |
| V.9 - PRE-GROSSISSEMENT DU « BAR LABEL ROUGE » EN MER | 18 |
| V.10 - GROSSISSEMENT DU « BAR LABEL ROUGE » EN MER..... | 19 |
| V.11 - CAHIER DES CHARGES ALIMENT « BAR LABEL ROUGE » - NOURRISSAGE..... | 19 |
| V.11.a - Cahier des charges aliment..... | 19 |
| V.11.b - Référencement des fabricants d'aliment | 21 |
| V.11.c - Méthode de nourrissage..... | 21 |
| V.12 - SELECTION POUR VENTE EN « BAR LABEL ROUGE » | 22 |
| V.13 - JEUNE DU « BAR LABEL ROUGE »..... | 22 |
| V.14 - PECHE DU « BAR LABEL ROUGE » | 22 |
| V.15 - ABATTAGE DU « BAR LABEL ROUGE » | 23 |
| V.16 - TRANSPORT AU LOCAL DE TRANSFORMATION / CONDITIONNEMENT | 23 |
| V.17 - « BAR LABEL ROUGE » ENTIER, NON EVISCERE..... | 23 |
| V.17.a - Tri..... | 23 |
| V.17.b - Calibrage | 23 |
| V.17.c - Conditionnement frais en caisse..... | 23 |
| V.17.d - Conditionnement frais en barquette | 24 |
| V.18 - « BAR LABEL ROUGE » ENTIER, EVISCERE | 24 |
| V.19 - STOCKAGE DU « BAR LABEL ROUGE » | 25 |
| V.20 - LIVRAISON DU « BAR LABEL ROUGE » | 25 |
| VI. ETIQUETAGE | 25 |
| VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION | 26 |

I. NOM DU DEMANDEUR

I.1 - Nom

SYNDICAT DES AQUACULTEURS CORSES - MARE E STAGNI CORSI « MSC »

I.2 - Adresse

Università de Corsica Pasquale PAOLI
Campus Grossetti
BP 52
20 250 CORTE

I.3 - Coordonnées

Tél : 04 95 45 06 65

Fax : 04 95 45 02 70

Mail : contact@mare-stagni.com



II. NOM DU LABEL ROUGE

Bar d'aquaculture marine.

III. DESCRIPTION DU PRODUIT

III.1 - Présentation du produit

III.1.a - Etat final du produit et présentation aux consommateurs

Les produits certifiés Label Rouge peuvent être vendues en :

▪ **Frais, entier, non éviscéré**

Conditionné sous les formes suivantes :

- En caisse

Présenté sous les formes suivantes :

- En vrac à l'étal
- En caisse à l'étal

▪ **Frais, entier, éviscéré, étêté ou non, équeuté ou non**

Conditionné sous les formes suivantes :

- En caisse
- En barquette (atmosphère normale ou modifiée)
- Sous vide

Présenté sous les formes suivantes :

- En vrac à l'étal
- En caisse à l'étal
- En barquette (atmosphère normale ou modifiée)
- Sous vide

▪ **Frais, filet**

Conditionné sous les formes suivantes :

- En caisse

Présenté sous les formes suivantes :

- En vrac à l'étal
- En caisse à l'étal
- En barquette (atmosphère normale ou modifiée)
- Sous vide

▪ **Frais, pavé**

Conditionné sous les formes suivantes :

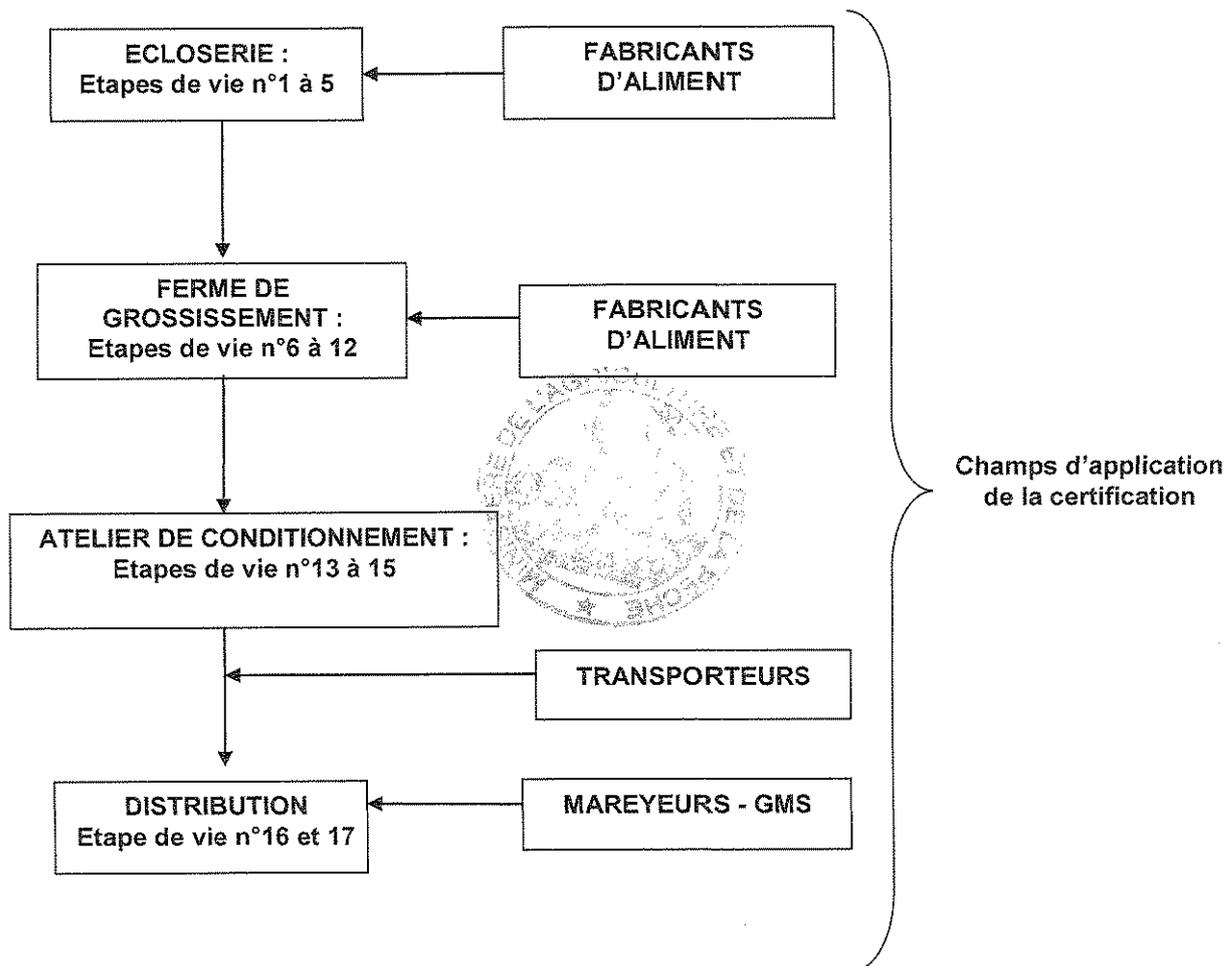
- En caisse

Présenté sous les formes suivantes :

- En vrac à l'étal
- En caisse à l'étal
- En barquette (atmosphère normale ou modifiée)
- Sous vide

III.1.b - Etapes concernées par la certification

Le périmètre de la certification s'étend de l'élevage des géniteurs à la distribution des poissons :



III.2 - Comparaison avec le produit courant

Le tableau suivant compare les caractéristiques du bar Label Rouge aux exigences du produit courant, un poisson d'élevage grec ou turc. Les exigences de la Charte Qualité Aquaculture France développée par le CIPA sont également précisées dans ce tableau pour comparaison :

| CARACTERISTIQUES DU BAR LABEL ROUGE DE L'ODG « MSC » | CARACTERISTIQUES DU PRODUIT COURANT (GREC, TURC) | REFERENCE A LA CHARTE QUALITE AQUACULTURE FRANCE DU CIPA |
|---|--|---|
| <p>S1- Viscères vides. Durée de jeûne minimale : - température de l'eau ≤ 16°C : 48h mini de jeûne - température de l'eau > 16°C : 36h mini de jeûne</p> <p>Pour le respect du bien-être du poisson : durée max de jeûne de 2 semaines.</p> | <p>Durée de jeûne minimale : 12h mini de jeûne quelque soit la température En pratique : de 12h à 24h de jeûne</p> <p>Pour le respect du bien-être du poisson : durée max de jeûne de 4 semaines.</p> | <p>Période de jeûne suffisante pour vider les viscères.</p> |
| <p>S2- Traçabilité du bar identifié, suivi et contrôlé de la naissance au point de vente</p> | <p>Traçabilité des lots d'alevins, juvéniles et adultes jusqu'à l'abattage (registre d'élevage) Traçabilité au point de vente non systématique</p> | <p>Traçabilité des lots d'alevins, juvéniles et adultes jusqu'à l'abattage (registre d'élevage) Traçabilité au point de vente non systématique</p> |
| <p>S3- Conformation normale : - Absence de malformations suivantes : colonne vertébrale nettement déviée ; taille des écailles visiblement anormales ; mâchoires nettement déformées (prognathes...) ; opercules laissant les branchies apparentes - L'absence d'une nageoire pectorale ou anale est tolérable.</p> | <p>Présence régulière et non négligeable, sur les étals, de poissons avec défauts : absence de nageoire, déformation des mâchoires, irritation cutanée, colonne vertébrale déviée, mal operculé, nageoire déformée</p> | <p>Absence de plaies et de malformations</p> |
| <p>S4- Intégrité corporelle : - Absence de blessures ou lésions ouvertes : perte d'un oeil, nageoires endommagées, plaies non cicatrisées ; sont tolérées de légères lésions (pointe de la mâchoire, légères taches de sang sur la partie ventrale et la base des nageoires, légère perte d'écailles à condition qu'il n'existe aucune lésion sous-jacente) ; - être visiblement exempt de tout dommage physique (pas de signe d'écrasement du corps)</p> | | |
| <p>S5- Bars calibrés (précision +/- 5%)</p> | <p>Bars généralement calibrés (précision +/- 15%) Possibilité de vente de poisson non calibré en cas de déstockage massif : ventes en vrac</p> | <p>Poisson calibré : précision à +/- 10% (ex. +/- 50-60g pour le calibre 500 - 600g). Tolérance de dépassement des bornes du calibre = 15% des poissons</p> |
| <p>S6- Bars d'un âge minimum de 20 mois à la pêche</p> | <p>Pas d'âge minimum à la pêche imposé En pratique : pêche à partir de 16 mois</p> | <p>Pas d'exigence</p> |
| <p>S7- Taux de lipides (TL) dans la chair inférieur à 5%</p> | <p>Pas de taux de lipides dans la chair imposé Taux de lipides généralement observés et mesurés : entre 8% et 12%</p> | <p>Pas d'exigence</p> |
| <p>S8- Critères sensoriels : - odeur significativement moins intense, plus fraîche, plus iodée et plus laiteuse que celle du produit courant ; - visuellement moins gras, de couleur plus crème, lamelles moins visibles et plus difficiles à séparer ; - texture significativement moins juteuse ; - goût significativement plus typique, moins gras et moins amer.</p> | <p>Aucune donnée disponible sur des éventuels tests sensoriels réalisés sur le bar de masse Aucune exigence de contrôle de la qualité des produits finis Voir les résultats des analyses sensorielles du Bar Label Rouge où ce produit est décrit dans le cadre d'un profil sensoriel par des jurys d'experts : régulièrement noté plus gras en goût et en odeur que le bar Label Rouge.</p> | <p>Pas d'exigence</p> |

| CARACTERISTIQUES DU BAR LABEL ROUGE DE L'ODG « MSC » | CARACTERISTIQUES DU PRODUIT COURANT (GREC, TURC) | REFERENCE A LA CHARTE QUALITE AQUACULTURE FRANCE DU CIPA |
|---|--|--|
| <p>S9- Date Limite de Vente (DLV) et de Consommation (DLC) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - bars frais entiers non éviscérés en caisse : DLV = 10 jours - bars frais entiers éviscérés en caisse : DLV = 10 jours - bars frais entiers éviscérés en barquette (atmosphère normale) : DLC = 10 jours - bars frais entiers éviscérés en barquette (atmosphère modifiée) : DLC = 12 jours - bars frais entiers éviscérés sous vide : DLC = 12 jours <p>Vente en catégorie Extra et A uniquement</p> | <p>Pas de Date Limite de Vente (DLV) ni de Consommation (DLC) prévue par la réglementation</p> <p>Possibilité de vente régulièrement en catégorie B</p> <p>En pratique, les poissons entiers éviscérés ou non, en caisse sous glace, sont régulièrement vendus jusqu'à 18 jours, voire plus</p> <p>Pratique d'une DLC pour les produits sous barquette réfrigérée : 3 jours (atm normale) ou 5 jours (atm modifiée) après la mise en barquette mais pas d'exigence sur la durée de vie du produit AVANT sa mise en barquette...</p> <p>Pas de production significative à ce jour en sous vide – pas d'exigence connue pour la DLC sous ce type de conditionnement</p> | <p>Respect de la réglementation : pas de DLV pour les poissons entiers, vente en catégorie Extra, A et B</p> |
| <p>S10- Rapport Protéines Brutes / Energie Brute (PB/EB, en g/MJ) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15g ≤ Poids moyen du bar ≤ 50g : 22g/MJ ≤ PB/EB ≤ 27g/MJ - 50g < Poids moyen du bar ≤ 150g : 21g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ - 150g < Poids moyen du bar ≤ 400g : 20g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ - Poids moyen du bar > 400g : 19g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ | <p>Aucune exigence particulière sur l'alimentation du bar de masse en général</p> <p>Pratique courante = utilisation d'un aliment plutôt très gras donc un rapport PB/EB plus faible</p> <p>Le rapport Protéines Brutes / Energie Brute (PB/EB, en g/MJ) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement est de l'ordre de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15g ≤ Poids moyen du bar ≤ 50g : 20g/MJ ≤ PB/EB ≤ 27g/MJ - 50g < Poids moyen du bar ≤ 150g : 19g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ - 150g < Poids moyen du bar ≤ 400g : 18g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ - Poids moyen du bar > 400g : 17g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ | <p>Pas d'exigence</p> |
| <p>S11- Taux de Matière Grasse (TMG en % du poids brut de l'aliment) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement :</p> <p>Poids moyen du bar ≥ 15g : TMG ≤ 18%</p> | <p>Aucune exigence particulière sur l'alimentation du bar de masse en général et donc <i>a fortiori</i> sur le TMG</p> <p>En pratique : Poids moyen du bar ≥ 15g : TMG ≤ 24%</p> | <p>Pas d'exigence</p> |
| <p>S12- Origine marine de l'huile ajoutée dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement :</p> <p>Poids moyen du bar ≥ 15g : proportion d'huile d'origine marine ≥ 75% du poids total d'huile ajoutée</p> | <p>Aucune exigence particulière sur l'alimentation du bar de masse en général et donc <i>a fortiori</i> sur l'origine des huiles utilisées</p> <p>En pratique : Poids moyen du bar ≥ 15g : proportion d'huile d'origine marine ≥ 50% du poids total d'huile ajoutée. Cette tendance risque de voir baisser la teneur de l'huile d'origine marine sans que l'on connaisse parfaitement les incidences sur le profil nutritionnel du produit fini</p> | <p>Pas d'exigence</p> |
| <p>S13- Nourrissage contrôlé des poissons selon une table de rationnement (voir table de rationnement § V.11.c)</p> | <p>Aucune exigence particulière sur l'alimentation du bar de masse en général et donc <i>a fortiori</i> sur le rationnement pratiqué</p> <p>En pratique : les poissons sont régulièrement nourris <i>ad libitum</i> ; en dehors de ces périodes, la table de rationnement pratiquée est la même que celle utilisée pour le Bar LR mais avec une majoration de 20% des taux de nourrissage</p> | <p>Pas d'exigence</p> |

| CARACTERISTIQUES DU BAR LABEL ROUGE DE L'ODG « MSC » | CARACTERISTIQUES DU PRODUIT COURANT (GREC, TURC) | REFERENCE A LA CHARTE QUALITE AQUACULTURE FRANCE DU CIPA |
|---|---|--|
| S14- Bars élevés en pleine mer | Bars généralement élevés en pleine mer Pratique d'élevage en bassins à terre chez certains producteurs | Pas d'exigence |
| S15- Bars élevés à une densité limitée à 20kg/m ³ | Bars élevés sans limite de charge imposée En pratique, les bars sont élevés à une densité pouvant atteindre les 45kg/m ³ pour les élevages en pleine mer et 90kg/m ³ pour les élevages en bassin à terre | Pas d'exigence. |
| S16- Traitements antibiotiques et antiparasitaires des poissons interdits durant toute la phase d'élevage en mer | Traitements antiparasitaires et antibiotiques autorisés selon législation. En pratique : - des traitements parasitaires sont effectués en routine au moins 1 fois / mois / cage - des traitements antibiotiques sont effectués en moyenne 1 à 2 fois / an / lot | Traitements antibiotiques autorisés selon législation. |
| S17- Taux de Produits d'Origine marine (POM) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement : Taux de POM > 40% | Aucune exigence particulière sur l'alimentation du bar de masse en général et donc <i>a fortiori</i> sur la teneur en POM En pratique : la tendance est à remplacer les produits d'origine marine en fonction du cours de la farine de poisson. Cette instabilité risque de s'accroître à l'avenir sans que l'on sache mesurer le résultat organoleptique d'un aliment 100% végétal. | Pas d'exigence |
| S18- Délai maximal entre l'abattage et le conditionnement : limité à 4h | Aucune exigence particulière. | Pas d'exigence |

III.3 - Éléments justificatifs de la qualité supérieure du poisson

III.3.a - Qualité sensorielle supérieure

Le bar Label Rouge présente des caractéristiques qui le distinguent significativement du produit courant, avec :

- une odeur significativement moins intense, plus fraîche, plus iodée et plus laiteuse,
- visuellement moins gras, de couleur plus crème, avec des lamelles moins visibles et plus difficiles à séparer,
- un goût significativement plus typique, moins gras et moins amer et une texture moins juteuse.

Certaines exigences du présent cahier des charges peuvent expliquer le goût plus typique et moins gras du bar Label Rouge comparé à celui du produit courant :

- **Un taux de lipides dans la chair inférieur à 5%** alors qu'il n'y a pas de taux de lipides maximum imposé dans la chair pour le produit courant.
- **Un rationnement contrôlé** permettant d'optimiser le nourrissage du poisson sur un plan quantitatif, limitant ainsi l'engraissement du poisson, alors qu'il n'y a pas de rationnement contrôlé pour le produit courant.
- **Une origine majoritairement marine de l'huile ajoutée (>75%) dans les aliments composés** distribués en pré-grossissement et grossissement, alors

qu'il n'y a aucun contrôle de la qualité des huiles ajoutées dans l'alimentation du produit courant.

- **Une origine marine totale d'au moins 40% dans les aliments composés** distribués en pré-grossissement et grossissement, alors qu'il n'y a aucun contrôle de cette teneur dans l'alimentation du produit courant.

L'origine majoritairement marine de l'huile ajoutée dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement a également pour but de **favoriser une qualité nutritionnelle caractéristique des poissons** (liée à un profil riche en acides gras poly insaturés à longue chaîne de type $\omega 3$).

III.3.b - Pratiques d'élevage respectueuses du bien-être du poisson

III.3.b.i - Elevage en pleine mer à une faible densité

Les poissons sont élevés dans des cages installées en pleine mer, dans un environnement très proche de leur environnement naturel.

On entend par pleine mer, des parties de la mer à l'exclusion des étendues d'eaux marines telles que les lagunes, les étangs salés ou les bras de mer pénétrant profondément à l'intérieur des terres.

Le bien-être du poisson est également favorisé par une faible charge d'élevage, inférieure à 20kg/m³ par cage.

III.3.b.ii - Croissance lente

Un cycle d'élevage d'une durée minimum de 20 mois est imposé afin d'éviter les cycles de production trop courts, et favoriser des croissances ralenties par le respect des cycles naturels.

Cette croissance lente repose sur :

- un nourrissage contrôlé des poissons selon une table de rationnement spécifiquement mise en place pour le label rouge,
- un âge minimum du poisson à la pêche (20 mois) permettant ainsi de garantir un temps d'élevage avant d'atteindre la taille de commercialisation (à partir de 250g).

III.3.b.iii - Alimentation adaptée aux besoins physiologiques

o **Approche énergétique de l'alimentation :**

L'approche énergétique de l'alimentation consiste à définir des valeurs minimales et maximales du rapport Protéines Brutes / Energie Brute de l'aliment à respecter en fonction du calibre du poisson. Ces valeurs correspondent aux besoins de l'espèce pour lui garantir un bon métabolisme et une bonne croissance.

o **Taux de matière grasse dans l'aliment :**

L'aliment utilisé a un **potentiel énergétique adapté aux besoins de l'espèce**, dans le but de réduire l'indice de conversion et ainsi les rejets azotés. De plus, **le taux de lipides imposé n'est volontairement pas bas dans l'aliment**, afin de pouvoir garantir un **équilibre dans la formulation de l'aliment** permettant d'éviter un métabolisme excessif des protéines (en cas de carence lipidique) à l'origine de rejets azotés accrus. Le **taux maximum de matière grasse dans l'aliment est fixé à 18%**.

o **Rationnement contrôlé :**

Le rationnement des poissons est déterminant pour l'engraissement des poissons : un nourrissage à satiété favorisera la production d'une chair plus grasse.

○ **Taux de Produits d'Origine Marine (POM) dans l'aliment :**

Cette proportion a été fixée à 40% minimum afin de permettre également aux producteurs de s'adapter aux évolutions du secteur (hausse sensible prévisible du prix des farines de poisson) et au Grenelle de la Mer préconisant de diminuer progressivement la part des farines de poissons dans les aliments aquacoles.

III.3.b.iv - Traitements antibiotiques et antiparasitaires des poissons non autorisés en cages en mer

L'interdiction d'utiliser des antibiotiques et antiparasitaires en cage en mer traduit la volonté de mettre en avant un mode d'élevage prévenant les risques de pathologie (par des bonnes pratiques d'élevage et des densités réduites) et une qualité d'eau favorable à la bonne santé des poissons.

IV. TRACABILITE

La traçabilité du Bar d'aquaculture marine Label Rouge est assurée tout au long du cycle de vie du poisson. Elle commence par l'identification des parents reproducteurs en éclosérie et se termine dans l'assiette du consommateur.

En éclosérie, les géniteurs sont identifiés individuellement par une marque codée qui permet de connaître leurs performances et leur historique d'élevage. Les pontes issues d'un pool de quelques reproducteurs donnent un lot d'œufs qui sera identifié par un code unique pour la durée de son cycle d'élevage larvaire.

Les larves de ce lot unique se transforment en quelques mois pour devenir un lot d'alevins. Ce lot d'alevins est alors livré sur les sites de grossissement en pleine mer où lui est attribué un nouveau numéro de lot unique, fonction de sa date d'arrivée et du numéro de sa cage de réception.

Tout au long de son élevage en pleine mer, chaque bar subit des manipulations (dédoubléments, tris...). A chaque étape où la traçabilité est nécessaire, un nouveau code est mis en place afin de conserver la trace de la manipulation en question.

Enfin, le poisson est pêché puis conditionné pour être commercialisé. A chaque étape (pêche, conditionnement, transport, vente aux acheteurs intermédiaires et final), il continue d'être tracé grâce à un nouveau code-lot unique.

Tous les codes qui lui sont attribués tout au long de sa vie sont enregistrés. Il est ainsi aisé de retracer rapidement la vie complète de chaque individu : de son éclosion à sa consommation.

La traçabilité tout au long du schéma de vie des produits est assurée par un système documentaire (papier ou informatisé) géré par chaque entreprise en interne permettant de fournir dans les meilleurs délais l'ensemble des documents relatifs à la traçabilité d'un lot.

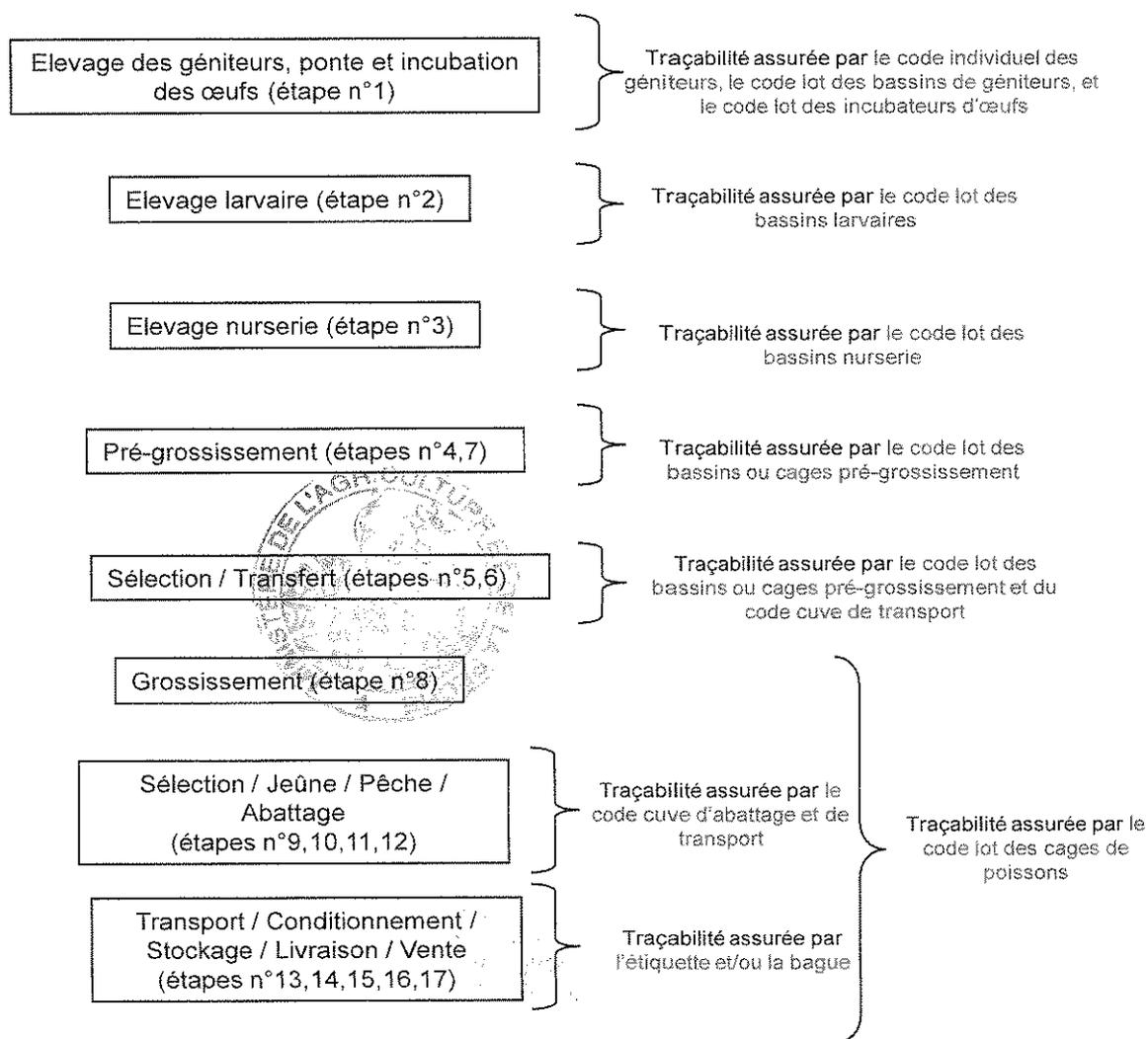
L'ensemble des documents garantissant la traçabilité sont conservés 5 ans. Les différentes étapes de la traçabilité d'un lot de Bar d'aquaculture marine Label Rouge, ainsi que les documents sur lesquels il est fondé, sont présentés dans les tableaux et logigrammes suivants (de la reproduction à la livraison en point de vente).

SYSTEME DE TRACABILITE DU BAR LABEL ROUGE

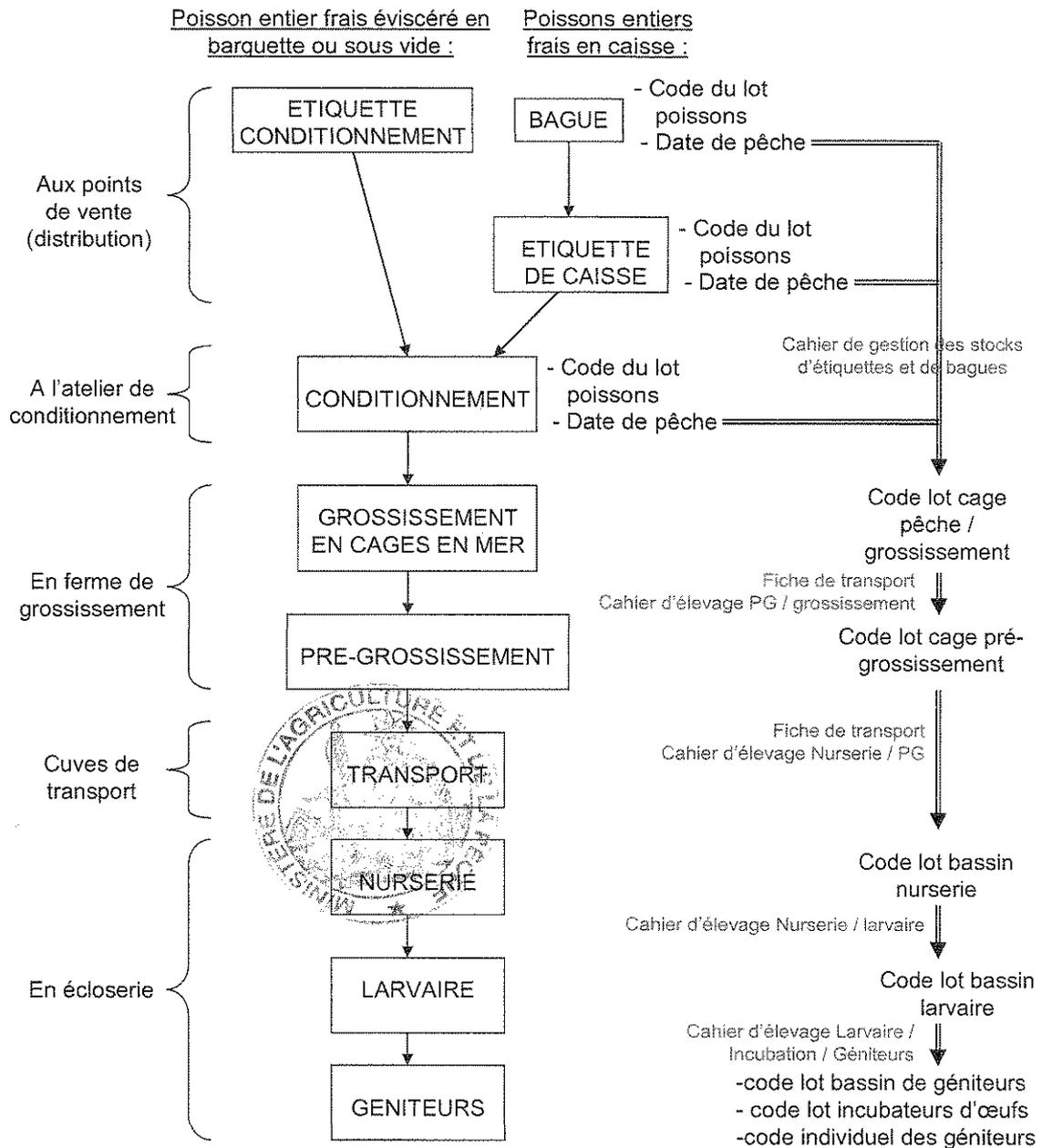
| Etapes | Eléments de traçabilité | Enregistrements |
|---|--|---|
| 1- Elevage des géniteurs, ponte et incubation des oeufs | <ul style="list-style-type: none"> - Marquage individuel de chaque géniteur - Code du lot / bassin de géniteurs - Code du lot / incubateur d'œuf | <ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage des géniteurs, avec l'identification des géniteurs et l'enregistrement des codes lot / bassin - Cahier d'incubation des oeufs dont l'enregistrement des codes lot / incubateur |
| 2- Elevage larvaire | <ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / bassin de larves | <ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage larvaire dont l'enregistrement des codes lot / bassin |
| 3- Elevage en nurserie | <ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / bassin d'alevins | <ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage nurserie dont l'enregistrement des codes lot / bassin |
| 4- Pré-grossissement en éclosion | <ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / bassin de juvéniles | <ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en pré-grossissement dont l'enregistrement des codes lot / bassin |
| 5- Sélection des alevins ou juvéniles Label Rouge | <ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / bassin d'alevins ou juvéniles | <ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en nurserie et pré-grossissement, dont l'identification des lots conformes et non conformes, l'enregistrement des contrôles échographie |
| 6- Transfert des alevins ou juvéniles Label Rouge en mer | <ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / bassin d'alevins - Correspondance entre le code lot nurserie (ou pré-grossissement) et le code lot pré-grossissement (ou grossissement) | <ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage nurserie (ou pré-grossissement), dont l'identification du lot transféré - Fiche de transport, dont la date, l'origine et la destination des alevins ou poissons pré-grossis, le plan de chargement des cuves et la correspondance entre les codes lot nurserie (ou pré-grossissement) et pré-grossissement (ou grossissement) - Cahier d'élevage en pré-grossissement (ou grossissement), dont l'identification du lot réceptionné |
| 7- Pré-grossissement en cages en mer | <ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / cages de juvéniles | <ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en pré-grossissement dont l'enregistrement des codes lot / cage |
| 8- Grossissement en cages | <ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / cage de poissons | <ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en grossissement dont l'enregistrement des codes lot / cage |
| 9- Sélection pour vente en Label Rouge | <ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / cage de poissons | <ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en grossissement, dont l'enregistrement des mises à jeun, des cages en cours de traitement vétérinaire et des décisions de pêche (conformité ou non des lots au Label Rouge) |
| 10- Jeûne | <ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / cage de poissons | <ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en grossissement, dont l'enregistrement des mises à jeun, des cages en cours de traitement vétérinaire et des décisions de pêche (conformité ou non des lots au Label Rouge) |
| 11- Pêche | <ul style="list-style-type: none"> - Code du lot / cage de poissons - Correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport » | <ul style="list-style-type: none"> - Cahier d'élevage en grossissement dont l'enregistrement des codes lot / cage - Fiche de pêche et d'abattage, dont la date, l'enregistrement du code lot de poissons / cage de pêche, l'identification des lots conformes et non-conformes, la correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport » |

| Étapes | Éléments de traçabilité | Enregistrements |
|--|---|--|
| 12- Abattage | - Correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport » | - Fiche de pêche et d'abattage, dont la date, l'enregistrement du code lot de poissons / cage de pêche, l'identification des lots conformes et non-conformes, la correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « d'abattage et de transport » |
| 13- Transport au local de conditionnement | - Correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport » | - Fiche de pêche et d'abattage, dont la date, l'enregistrement du code lot de poissons / cage de pêche, l'identification des lots conformes et non-conformes, la correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « d'abattage et de transport » |
| 14a- Tri / calibrage / conditionnement des poissons vendus frais entiers et non éviscérés | - Etiquette de caisse : date de pêche, DLV, code lot des poissons, nombre, calibre et poids total des poissons, logotype Label Rouge pour les caisses conformes - Bague sur chaque poisson : DLV, logotype Label Rouge pour les poissons conformes - Correspondance entre la date de pêche, le code lot des poissons | - Fiche de conditionnement, dont l'identification des lots pêchés, des poissons conformes et non conformes - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues, dont la correspondance entre le(s) code(s) lot et les dates de pêche |
| 14b- Tri / éviscération / calibrage / conditionnement des poissons vendus frais entiers et éviscérés | - Etiquette de caisse : date de pêche, DLV, code lot, nombre, calibre et poids total des poissons, logotype Label Rouge pour les caisses conformes - Etiquette de barquette et conditionnement sous vide : DLC, code lot, nombre, calibre et poids total des poissons, logotype Label Rouge pour les poissons conformes - Correspondance entre la date de pêche, le code lot des poissons | - Fiche de conditionnement, dont l'identification des lots pêchés, des poissons conformes et non conformes - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues, dont la correspondance entre le(s) code(s) lot et les dates de pêche |
| 15- Stockage | - Etiquette de caisse/conditionnement : date de pêche, DLV ou DLC, code lot des poissons, nombre, calibre et poids total poissons, logotype Label Rouge pour les caisses/conditionnements conformes | - Cahier de gestion des stocks de caisses/conditionnement de poissons, dont l'identification des lots conformes et non conformes et l'enregistrement des déclassements de caisses/conditionnement - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues - Fiche de stockage |
| 16- Livraison | - Etiquette de caisse/conditionnement : date de pêche, DLV ou DLC, code lot des poissons, nombre, calibre et poids total poissons, logotype Label Rouge pour les caisses/conditionnements conformes | - Cahier de gestion des stocks de caisses/conditionnement de poissons, dont l'identification des lots conformes et non conformes et l'enregistrement des déclassements de caisses/conditionnement - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues - Fiche de livraison |
| 17- Vente | - Etiquette de caisse/conditionnement : date de pêche, DLV/DLC, code lot des poissons, nombre, calibre et poids total des poissons entiers, logotype Label Rouge pour les caisses/conditionnements conformes - Bague Label Rouge sur chaque poisson entier frais conforme | - Cahier journalier de gestion des stocks de caisses/conditionnement de poissons, dont l'identification des lots conformes et non conformes et l'enregistrement des déclassements de caisses/conditionnement - identification des poissons entiers frais par une bague et des autres conditionnements par une étiquette sur points de vente |

SCHEMA DU SYSTEME DE TRACABILITE DU BAR LABEL ROUGE

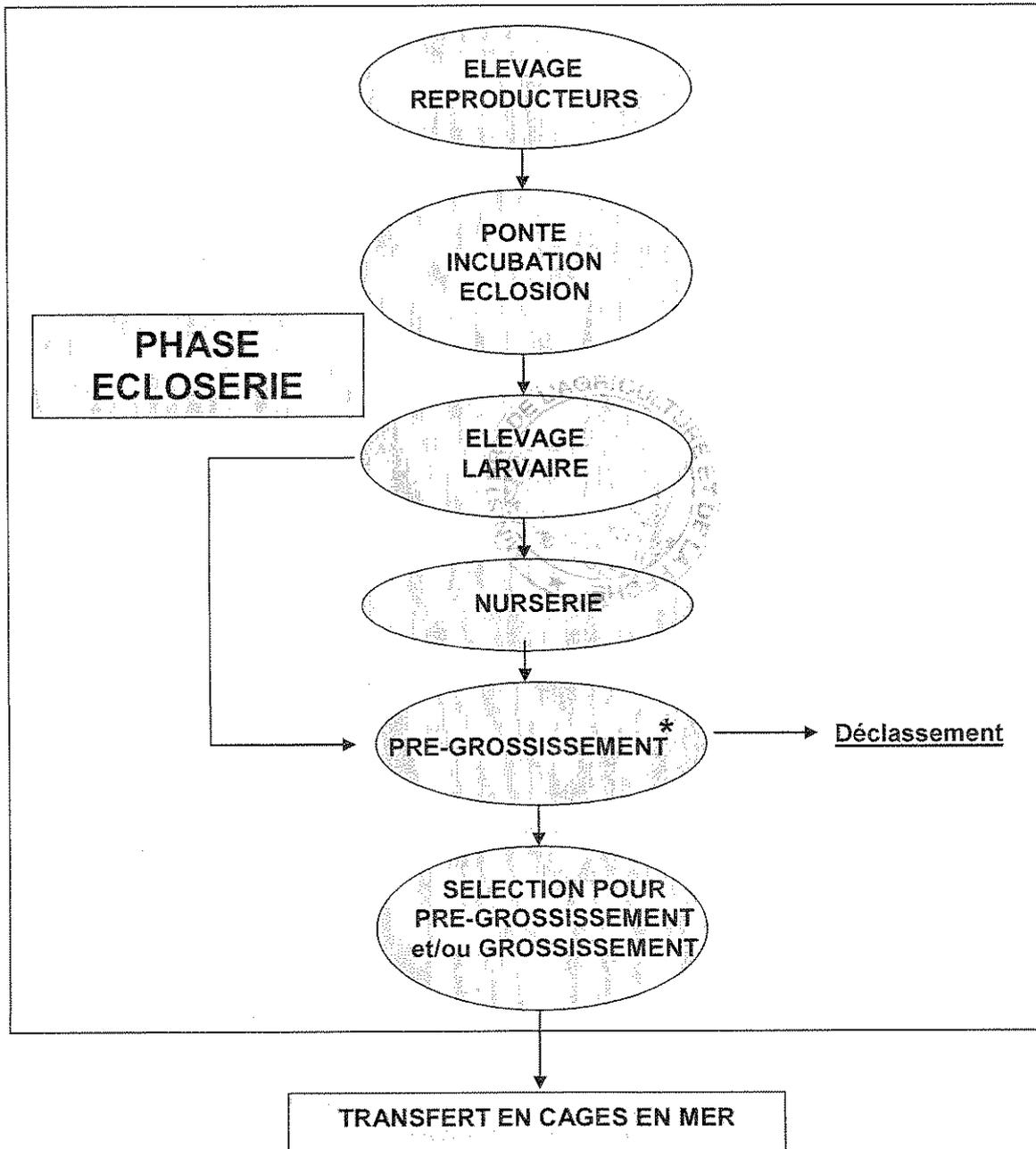


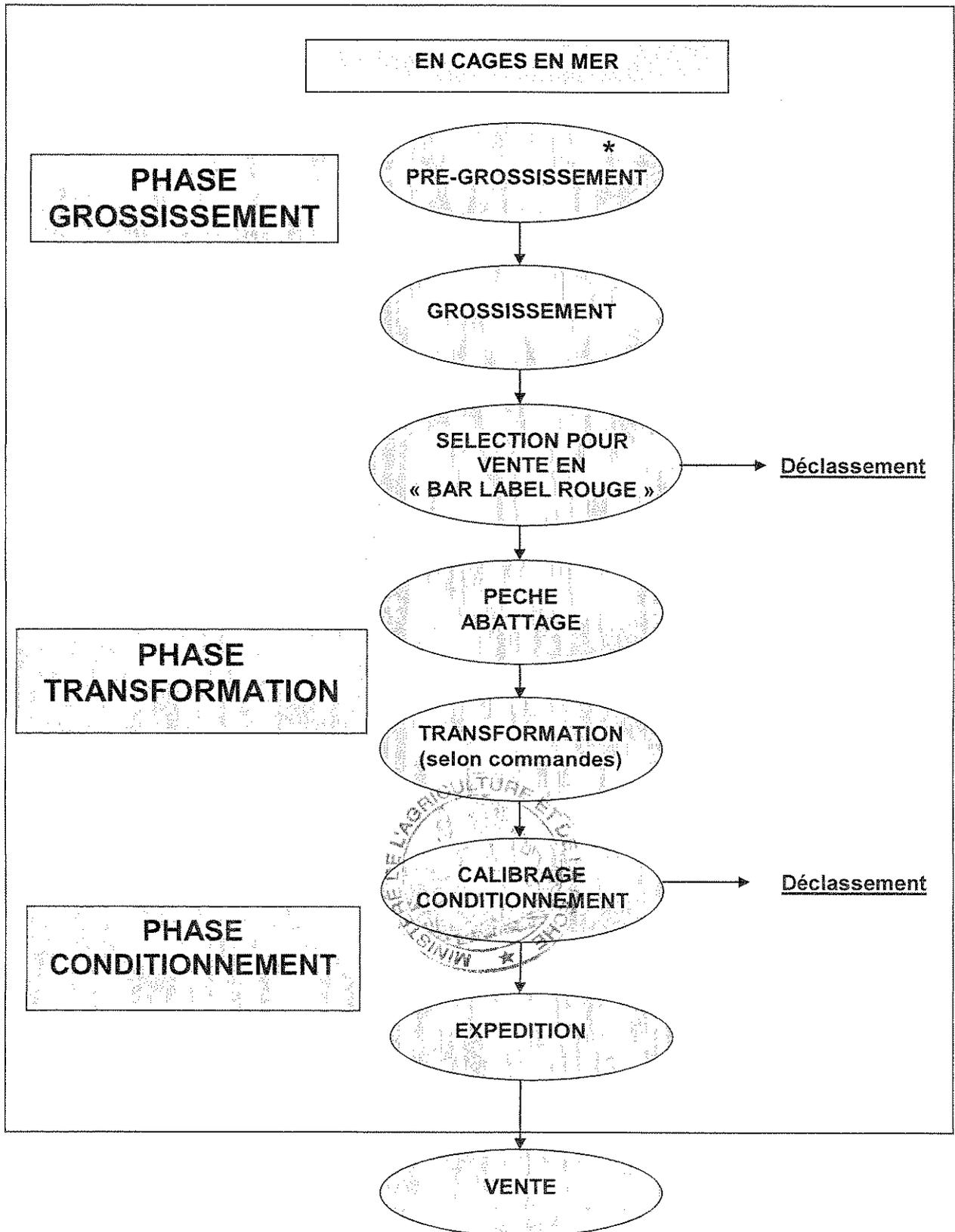
SCHEMA D'IDENTIFICATION ET DE SUIVI INVERSE DES ETAPES D'ELEVAGE DU BAR LABEL ROUGE



V. METHODE D'OBTENTION

V.1 - Schéma de vie du Bar Label Rouge





* : La phase de Pré-grossissement peut avoir lieu, mais pas obligatoirement, en cages en mer

V.2 - Elevage des reproducteurs, ponte et incubation des œufs

Les pontes sont programmées et décalées si besoin, par réglage de la photopériode et du cycle de température. Elles ont lieu dans les bassins d'élevage ; les œufs sont récupérés par flottaison dans des collecteurs. Ils sont triés pour éliminer les œufs non viables. Les œufs viables sont désinfectés pour optimiser le déroulement de la phase d'incubation et permettre de maximiser l'éclosion du plus grand nombre de larves bien formées. Une fois les larves écloses, elles sont transférées, après tamponnage, dans les bassins spécifiques à l'élevage larvaire.

V.3 - Elevage larvaire

Les larves sont élevées dans les bassins d'élevage larvaire jusqu'à environ 35 à 50 jours post éclosion.

La prise alimentaire des larves lors des 15 premiers jours détermine la qualité des alevins futurs. L'aliment distribué aux larves peut être vivant, à base de plancton, et/ou inerte, à base de farines de poissons adaptées aux besoins physiologiques des larves au fil de leur développement (cf § V.11. a *Cahier des charges Aliment*).

Le bon déroulement de la phase larvaire est déterminant pour la conformation normale des alevins. Le début de métamorphose de la larve en alevin marque la fin de la phase larvaire et le début de la phase nurserie. Les larves sont alors transférées des bassins d'élevage larvaire vers les bassins d'élevage nurserie.

V.4 - Nurserie

La phase nurserie correspond à la fin de la métamorphose larvaire. On parle alors d'alevins qui ont la forme de petits poissons ressemblants désormais aux adultes.

L'alimentation est composée à 100% d'aliment inerte à base de farines de poissons. Ces aliments sont des aliments secs, sous forme de miettes de granulés (cf § V.11.a. *Cahier des charges Aliment*).

Le suivi sanitaire revêt un aspect très important et exige un suivi clinique rigoureux pour anticiper les problèmes. Les mesures prophylactiques jouent un grand rôle afin de permettre le développement des alevins dans un environnement sain.

V.5 - Sélection des alevins de « Bar Label Rouge »

La sélection des alevins intervient dès l'issue de la phase nurserie dans le cas où le pré-grossissement s'effectue dans les cages en mer.

Ils doivent être de conformation normale. Pour ce faire, un contrôle par échographie ou radiographie est réalisé. Il porte sur un échantillon de 50 alevins. Le contrôle s'effectue en particulier sur la conformation de

- la vessie natatoire
- la tête
- la colonne vertébrale

Le taux de malformés doit être strictement inférieur à 5%. Dans le cas contraire, la totalité du lot d'alevins est soumise à un tri manuel et visuel. Chaque poisson malformé est écarté de la sélection de « Bar Label Rouge ».

Chaque lot d'alevins sélectionné doit avoir fait l'objet d'un contrôle parasitaire et bactériologique.

Les alevins sont ensuite transférés en mer, avant 15g, pour débiter leur phase de pré-grossissement dans des cages d'élevage adaptées à leur petite taille.

V.6 - Pré-grossissement en écloserie

La phase de pré-grossissement peut éventuellement se faire en écloserie. Le pré-grossissement marque le début du stade juvénile (ou pré-grossi). Le juvénile est un alevin qui a complètement terminé sa métamorphose et qui ressemble totalement à l'image d'un adulte. De 3g à 15g environ l'aliment est de même type que celui utilisé en grossissement sans devoir pour autant être référencé (cf § V.11.a *Cahier des charges Aliment*).

Les conditions de stockage des poissons sont plus denses. Les traitements vétérinaires sont tolérés dans le but de garantir une qualité sanitaire optimale du lot qui sera sélectionné pour grossir en cages en mer.

V.7 - Sélection des juvéniles de « Bar Label Rouge »

La sélection des juvéniles intervient à l'issue de la phase pré-grossissement lorsque cette dernière s'est déroulée en écloserie.

Ils doivent être de conformation normale. Pour ce faire, un contrôle par échographie ou radiographie est réalisé. Il porte sur un échantillon de 30 juvéniles. Le contrôle s'effectue en particulier sur la conformation de

- la vessie natatoire
- la tête
- la colonne vertébrale

Le taux de malformés doit être strictement inférieur à 5%. Dans le cas contraire, la totalité du lot de juvéniles est soumise à un tri manuel et visuel. Chaque poisson malformé est écarté de la sélection de « Bar Label Rouge ».

Chaque lot de juvéniles sélectionné doit avoir fait l'objet d'un contrôle parasitaire et bactériologique. Il s'agit d'un contrôle pouvant être réalisé en interne par l'écloserie habilitée. Les juvéniles sont ensuite transférés en mer pour débiter leur phase de grossissement dans des cages d'élevage adaptées à leur petite taille.

V.8 - Transfert des alevins ou juvéniles sélectionnés en cages en mer

La phase de transfert des alevins ou juvéniles en cages en mer est une phase délicate. Le transport peut être fatal aux poissons si un maximum de précautions n'est pas appliqué.

Au départ comme à l'arrivée, un tamponnage entre le bassin de départ ou d'arrivée et la cuve de transfert doit être effectué afin d'éviter un choc thermique ou de salinité qui pourrait fragiliser les poissons en les rendant plus vulnérables aux pathologies, voire leur être fatal.

Durant le transport en eau de mer, en cuves fermées, la personne en charge du transport s'assure régulièrement de l'absence de pics de température (froid ou chaud) de plus de 4°C par rapport à la température relevée 4 heures auparavant. Elle s'assure en outre du maintien d'un taux d'oxygène entre 80% et 160% de saturation. En cas de trajets longs (>36h), un renouvellement de l'eau de mer est effectué.

Le chargement et déchargement des poissons peuvent être faits par toute méthode garantissant un stress minimum aux poissons.

V.9 - Pré-grossissement du « Bar Label Rouge » en mer

Les méthodes d'élevage utilisées en phase de pré-grossissement sont les mêmes que celles décrites pour la phase de grossissement au chapitre suivant. L'aliment est de même type que celui utilisé en grossissement pour les poissons d'un poids supérieur à 15 grammes (cf § V.11.a *Cahier des charges Aliment*).

Les seules différences notables sont liées à la petite taille et à la fragilité des poissons. Les mailles d'élevage et la taille des cages sont adaptées au calibre des juvéniles. Le changement des poches des cages d'élevage s'effectue plus souvent qu'en grossissement, du fait de la forte croissance de ces derniers.

Le suivi sanitaire est une préoccupation majeure des éleveurs au cours de cette phase ; les poissons fragilisés par leur long transport doivent s'habituer à un nouvel environnement. En mer, et contrairement à la phase de pré-grossissement en écloserie, les traitements antibiotiques et antiparasitaires ne sont pas autorisés pour des raisons environnementales. La prophylaxie et le suivi sanitaire sont un élément fondamental du travail quotidien des producteurs en cages en mer.

V.10 - Grossissement du « Bar Label Rouge » en mer

Après avoir atteint un poids d'environ 15g, le « Bar Label Rouge » débute sa phase la plus longue : le grossissement.

Les points clés des méthodes d'élevage du « Bar Label Rouge » en phase de grossissement sont détaillés ci-après :

- Surveillance de la qualité d'eau d'élevage :
 - la température d'élevage est relevée chaque jour
 - la qualité microbiologique de l'eau est contrôlée 2 fois /an sur chaque site d'élevage. Valeur cible : conforme aux exigences de la Directive en vigueur sur la qualité des eaux de baignade
- Densité d'élevage :
 - Valeur cible < 20kg/m³
- Structures d'élevage :
 - Cages flottantes de forme circulaire ou carrée
- Suivi sanitaire :
 - Examen sanitaire systématique dès l'apparition de signes cliniques, de plaies ou d'un comportement anormal
 - Examen sanitaire systématique dès l'apparition d'un nombre de morts anormalement élevé (nombre cible à l'appréciation de l'éleveur et du vétérinaire, en fonction de la cage d'élevage, de son historique et du poids moyen des poissons)
- Prophylaxie :
 - Ramassage des morts le jour même
 - Traitements sanitaires (antibiotiques et antiparasitaires) non autorisés. En cas de traitement, le lot est déclassé et ne peut être vendu sous l'appellation « Bar Label Rouge »
- Teneur en lipides dans la chair :
 - Valeur cible ≤ 5%
- Durée d'élevage :
 - Valeur cible : 20 mois minimum d'élevage de l'éclosion à la vente
- Alimentation et taux de rationnement : cf § V.11.a

V.11 - Cahier des charges Aliment « Bar Label Rouge » - Nourrissage

V.11.a - Cahier des charges aliment

A partir de la phase de pré-grossissement, qu'elle se déroule en écloserie ou en cages en mer, tout aliment ingéré par un « Bar Label Rouge » de plus de 15g est soumis aux exigences décrites ci-dessous.

– Rapport Protéines Brutes / Energie Brute (PB/EB, en g/MJ) :

- 15g ≤ Poids moyen du bar ≤ 50g : **22g/MJ ≤ PB/EB ≤ 27g/MJ**
- 50g < Poids moyen du bar ≤ 150g : **21g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ**
- 150g < Poids moyen du bar ≤ 400g : **20g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ**
- Poids moyen du bar > 400g : **19g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ**

Postulat : valeurs moyennes d'énergie brute suivantes pour chacun des composés organiques de l'aliment : 23.7kJ/g de protéines, 39.5kJ/g de lipides et 17.2kJ/g de glucides

– Taux de matière grasse de l'aliment (TMG en % du poids brut de l'aliment) :

- Poids moyen du bar ≥ 15g : **TMG ≤ 18%**

– Origine marine de l'huile ajoutée :

- Poids moyen du bar ≥ 15g : **proportion d'huile ajoutée d'origine marine ≥ 75% du poids total d'huile ajoutée**

– Taux de Produits d'Origine Marine :

- Poids moyen du bar ≥ 15g : **proportion totale de produits d'origine marine ≥ 40% de la composition de l'aliment**

– Composition de l'aliment :

| Ingrédients | % de l'aliment brut |
|--|---------------------|
| <u>Produits d'origine marine :</u> Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits | 40% minimum |
| <u>Produits végétaux :</u> Grains de céréales, leurs produits et sous-produits | 60% maximum |
| Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits | 60% maximum |
| | 30% maximum |

– Valeur nutritionnelle de l'aliment :

| | % des lipides totaux de l'aliment |
|----------------|-----------------------------------|
| Acides gras ω3 | 15% minimum |
| EPA + DHA | 12% minimum |

– Métaux lourds :

- Taux de Mercure < 0.1ppm
- Taux de Cadmium < 0.5ppm
- Taux de Plomb < 5ppm

– Salmonella :

- Absence de *Salmonella* dans 25g

– Critères d'achat de la farine de poisson :

- Taux d'humidité : limité à 10% maximum
- Taux de protéines : 64% minimum
- Taux de matière grasse : 13% maximum

- Digestibilité pepsique : 85% minimum (% PB)
 - Taux d'azote ammoniacal : 0,25% maximum
 - Histamine : 2200 ppm maximum, garantie fournisseur
 - Farines de poissons sauvages issues d'une pêche gérée par quotas et/ou de farines de poissons issues de coproduits des activités de transformations des produits aquatiques
- Critères d'achat de l'huile de poisson :
- EPA + DHA = 18% minimum, en % de la matière grasse
 - Indice de peroxyde $\leq 7,5$ meq/Kg

V.11.b - Référencement des fabricants d'aliment

Tout aliment composé acheté par un éleveur pour produire du « Bar Label Rouge » doit l'être auprès d'un fabricant d'aliment référencé par le groupement et habilité par l'organisme certificateur.

Le groupement diffuse à chaque producteur de « Bar Label Rouge » et ce à chaque nouvelle mise à jour :

- la liste des **fabricants d'aliments composés habilités**
- la liste des **aliments composés référencés** qu'ils peuvent utiliser. Cette liste précise les noms commerciaux et les calibres des aliments composés référencés.
- les **fiches techniques** de chaque aliment composé référencé

V.11.c - Méthode de nourrissage

Le nourrissage des reproducteurs, larves et alevins (< 15g) de « Bar Label Rouge » est géré par des tables de rationnement et selon des fréquences déterminées par les écloseries habilitées. Les aliments utilisés pour ces 3 phases d'élevage ne sont pas référencés.

Le nourrissage en phase de pré-grossissement des juvéniles à partir de 15 g s'effectue avec des aliments composés référencés, et ce qu'il ait lieu en cages en mer ou en écloserie. La table de rationnement de référence pour le nourrissage de cette phase est détaillée dans la 1^{ère} ligne du tableau ci-dessous. Elle indique des valeurs maximales à ne pas dépasser sous peine de produire un poisson « poussé ».

Les taux de rationnement indiqués dans le tableau ci-après sont issus du savoir faire des éleveurs de « Bar Label Rouge », sans cesse amélioré depuis une trentaine d'année. Ils varient en fonction de la température de l'eau de mer et du calibre des poissons.

Table de rationnement du « Bar Label Rouge » pour un nourrissage totalement contrôlé*

| | | Température (T en °c) | | | | | | | |
|----------------------|-------------|-----------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| | | 12°c ≤ T < 14°c | 14°c ≤ T < 16°c | 16°c ≤ T < 18°c | 18°c ≤ T < 20°c | 20°c ≤ T < 22°c | 22°c ≤ T < 24°c | 24°c ≤ T < 26°c | 26°c ≤ T ≤ 28°c |
| Calibre des poissons | 15g - 50g | < 1% | < 1,6% | < 2,2% | < 2,7% | < 2,9% | < 3,1% | < 3,1% | < 2,9% |
| | 50g - 150g | < 0,7% | < 1,1% | < 1,6% | < 1,9% | < 2,1% | < 2,2% | < 2,2% | < 2,1% |
| | 150g - 400g | < 0,4% | < 0,7% | < 1% | < 1,2% | < 1,3% | < 1,4% | < 1,4% | < 1,3% |
| | > 400g | < 0,2% | < 0,4% | < 0,6% | < 0,7% | < 0,8% | < 0,8% | < 0,85% | < 0,7% |

* : le taux de rationnement journalier est le rapport (en %) entre la quantité d'aliments distribuée (en kg) sur une journée et la biomasse vivante (en kg) alimentée

Le nourrissage en phase de grossissement des « Bar Label Rouge » à partir de 15g s'effectue également avec des aliments composés référencés. La table de rationnement de référence pour le nourrissage de cette phase est détaillée dans le tableau précédent.

V.12 - Sélection pour vente en « Bar Label Rouge »

Pour satisfaire les commandes de « Bar Label Rouge », l'éleveur choisit une cage élevée de façon homogène selon **tous les critères décrits dans le présent cahier des charges**. Son choix s'effectue **notamment** en fonction des critères fondamentaux suivants :

- Age du lot au jour de la pêche > 20 mois
- Etat sanitaire et clinique des poissons correct : vérification à travers une observation visuelle de la cage et par la consultation **des cahiers d'élevage et de suivi sanitaire**
- Contrôle de l'absence de traitements antibiotique et antiparasitaire durant la phase d'élevage en mer
- Tout l'aliment composé ingéré par le lot a été fourni par des fabricants d'aliment habilités par le groupement
- Tous les aliments composés ingérés par le lot font partie de la liste des aliments composés référencés tenue à jour par le groupement
- Le taux de rationnement appliqué sur le lot a été conforme à la table de rationnement du « Bar Label Rouge » présentée au § V.11.c

Si un de ces critères n'est pas respecté, le lot de poisson ne peut être choisi pour être commercialisé sous la dénomination « Bar Label Rouge ». L'éleveur décline la cage d'élevage.

V.13 - Jeûne du « Bar Label Rouge »

Une fois sélectionné pour la vente, le lot subit une période de jeûne préalable pour vider leurs viscères avant la pêche. L'eau dans laquelle sont abattus les poissons n'est pas souillée par leurs fèces pendant la phase d'abattage. Cette précaution améliore sensiblement les conditions de conservation *post-mortem* sur le plan microbiologique. La durée de jeûne minimale dépend de la température de l'eau (plus l'eau est chaude, plus l'activité digestive du poisson est rapide) :

- T°C de l'eau d'élevage $\leq 16^\circ\text{C}$: 48h de jeûne minimum
- T°C de l'eau d'élevage $> 16^\circ\text{C}$: 36h de jeûne minimum

Afin de garantir le bien être du poisson, la durée de jeûne du « Bar Label Rouge » est systématiquement inférieure à deux semaines, y compris pour les cages à la vente.

V.14 - Pêche du « Bar Label Rouge »

La phase de pêche est une phase délicate et périlleuse pour la préservation de l'intégrité du poisson. Elle nécessite des opérateurs spécialement qualifiés pour cette tâche. Elle consiste à prélever tout ou une partie du poisson élevé dans une cage.

L'hygiène du matériel et du personnel fait l'objet d'une attention particulière lors de cette étape. La personne chargée de la pêche vérifie visuellement la qualité sanitaire et le comportement du lot à pêcher juste avant de débiter son action.

Il est important de veiller à stresser le poisson le moins possible tout au cours de cette phase afin de garantir une qualité organoleptique du « Bar Label Rouge » optimale. En effet, un poisson stressé dégage des toxines qui influencent négativement la qualité de sa chair.

Les personnes qualifiées pour réaliser l'opération de pêche sont formées pour ne pêcher que la stricte quantité nécessaire à la commercialisation du jour. Un poisson pris dans le filet de pêche ne peut plus être relâché.

Ce savoir-faire spécifique aux éleveurs du groupement est très précieux dans la garantie de la qualité finale du « Bar Label Rouge ». La pêche consiste à concentrer la bonne quantité de poissons à l'aide d'une senne.

A partir de là tout doit aller très vite. Les poissons se retrouvent enserrés dans la senne. Le pêcheur prélève le poisson à l'épuisette, manuellement ou à l'aide d'un bras mécanique, jusqu'à vider la senne.

V.15 - Abattage du « Bar Label Rouge »

Dans le souci de limiter l'intensité et la durée du stress du « Bar Label Rouge », l'abattage intervient instantanément après la pêche.

Plusieurs techniques d'abattage peuvent être employées ; pour chacune d'entre elles, la mort est quasi instantanée. La principale technique est la suivante :

- Par immersion dans un bain d'eau glacée (la plus courante) : il s'agit d'immerger les poissons au sortir de l'épuisette dans un bain d'eau et de glace proche de 0°C. Le choc thermique provoque l'inconscience suivie de la mort

D'autres techniques peuvent être employées et sont admises pour abattre le « Bar Label Rouge » à partir du moment où elles respectent l'intégrité corporelle du poisson et où elles limitent au maximum son stress. Sont admis par exemple l'abattage par asphyxie au CO₂, par saignée et par choc électrique.

Quelque soit la technique employée, dès son abattage le poisson est immédiatement glacé dans sa cuve de transport. A partir de là, la chaîne du froid n'est plus jamais rompue.

V.16 - Transport au local de transformation / conditionnement

Lors du transport, les poissons sont maintenus flottants dans un bain d'eau glacée proche de 0°C jusqu'à leur arrivée au local.

La durée maximale entre l'abattage et le conditionnement du poisson est limitée à 4h.

V.17 - « Bar Label Rouge » entier, non éviscéré

Le matériel utilisé lors de cette étape fait l'objet d'un entretien régulier, consigné sur *les cahiers d'entretien et de réglage*.

V.17.a - Tri

A l'arrivée au local de conditionnement, chaque lot de « Bar Label Rouge » est trié **par lot**, afin de garantir la traçabilité. Il s'agit d'un tri visuel et manuel. La personne, qualifiée pour cette tâche, vérifie **l'absence de signes cliniques, l'absence de suintement au niveau de l'anus** (viscères vides), la **conformation normale** et **l'intégrité corporelle**. Tout poisson ne respectant pas ces critères est écarté et ne peut être vendu en « Bar Label Rouge ».

V.17.b - Calibrage

Après le tri, intervient le calibrage. Ce dernier s'effectue soit visuellement et manuellement soit mécaniquement. Le calibrage manuel est effectué par une personne qualifiée qui juge à l'œil du calibre du poisson. En cas de doute, il pèse le poisson. Le calibrage mécanique est réalisé par des calibreuses régulièrement étalonnées. **La précision du calibre est de +/- 5%.**

V.17.c - Conditionnement frais en caisse

Le conditionnement en caisse du « Bar Label Rouge » entier, frais et non éviscéré intervient avant la *rigor-mortis*, dont l'apparition dépend des températures de l'eau de mer, du mélange

eau / glace et de l'air ambiant. Elles permettent l'écoulement de l'eau de fusion. Elles sont ensuite palettisées.

Les poissons sont protégés de la glace par un film. La quantité de glace est d'au moins 30% du poids des poissons pour un transport routier et d'au moins 15% pour un transport aérien.

Chaque « Bar Label Rouge » vendu frais entier et non éviscéré est bague. La Date Limite de Vente (DLV) sous la dénomination « Bar Label Rouge » est fixée à 10 jours à compter de la date de pêche. La DLV apparaît clairement sur la bague.

Les caisses de « Bar Label Rouge » sont étiquetées. En plus des mentions réglementaires et des mentions prévues dans la partie étiquetage, les mentions complémentaires suivantes seront indiquées sur l'étiquette du « Bar Label Rouge » :

- la DLV fixée à **10 jours**
- les codes lots des poissons
- la date de pêche
- le calibre
- le nombre de pièces

V.17.d - Conditionnement frais en barquette

Le conditionnement en barquette du « Bar Label Rouge » entier, frais et non éviscéré intervient avant la *rigor-mortis*. Elles peuvent être filmées sous atmosphère normale ou sous atmosphère modifiée.

Les barquettes de « Bar Label Rouge » sont étiquetées individuellement. En plus des mentions réglementaires et des mentions prévues dans la partie étiquetage, les mentions complémentaires suivantes seront indiquées sur l'étiquette du « Bar Label Rouge » :

- la Date Limite de Consommation (DLC) fixée à **10 jours** à compter de la date de pêche pour des barquettes sous atmosphère normale
- la Date Limite de Consommation (DLC) fixée à **12 jours** à compter de la date de pêche pour des barquettes sous atmosphère modifiée
- les codes lots des poissons
- la date de pêche
- le calibre
- le nombre de pièces

V.18 - « Bar Label Rouge » entier, éviscéré

Le « Bar Label Rouge » peut être éviscéré pour répondre à une demande commerciale croissante. L'étape d'éviscération se déroule après le tri et avant le conditionnement.

Cette étape consiste à retirer l'ensemble des viscères du poisson afin de le rendre « prêt à cuire ». L'éviscération peut être pratiquée manuellement par une personne qualifiée ou mécaniquement par une machine dont les réglages sont étalonnés régulièrement. L'éviscération s'effectue dans le respect de l'intégrité du poisson.

Dans ce cas, en plus de l'étape d'éviscération propre, toutes les opérations et recommandations décrites au paragraphe précédent § V.17 « Bar Label Rouge » entier, non éviscéré s'appliquent. Un conditionnement supplémentaire peut également être pratiqué pour le bar entier éviscéré : sous vide. Cette étape intervient avant la *rigor-mortis*.

La mise sous vide est réalisée dans une machine par aspiration de l'air de la poche plastique dans laquelle est placé le poisson. En plus des mentions réglementaires et des mentions prévues dans la partie étiquetage, les mentions complémentaires suivantes seront indiquées sur l'étiquetage individuel de chaque poche :

- la Date Limite de Consommation (DLC) fixée à **12 jours** à compter de la date de pêche

- les codes lots des poissons
- la date de pêche
- le calibre
- le nombre de pièces

V.19 - Stockage du « Bar Label Rouge »

Avant départ pour livraison, le « Bar Label Rouge » est stocké, moins de 24h00, dans les ateliers de conditionnement.

Dans chaque chambre froide, une zone clairement identifiée est dédiée au stockage des produits non-conformes.

Avant départ pour livraison, une personne qualifiée vérifie que les conditionnements de « Bar Label Rouge » n'ont pas été endommagés durant leur stockage.

V.20 - Livraison du « Bar Label Rouge »

La traçabilité du « Bar Label Rouge » pendant son transport et sa commercialisation est garantie par son étiquette, cf § V.17-18-19.

Le transport est effectué par camion frigorifique. Les conditionnements de « Bar Label Rouge » significativement endommagés durant le transport sont déclassés.

A l'issu de sa période de vente (DLV ou DLC) sous l'appellation « Bar Label Rouge », celui-ci est déclassé par le vendeur. Les bagues sont détruites. Le vendeur consigne toutes les informations concernant le « Bar Label Rouge » dans **un cahier de gestion de stock**.

Le vendeur signale au groupement toute anomalie sur le « Bar Label Rouge » reçu en lui adressant **une fiche de réclamation clients**. Ces fiches sont analysées par le Comité de pilotage du groupement deux fois par an ; des actions correctives sont rapidement mises en place, aussi souvent que nécessaire.

VI. ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du Bar Label Rouge mentionne :

- le logo Label Rouge dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du Label Rouge : LA 01/11,
- le nom (acronyme) et l'adresse du groupement :

MSC

Università de Corsica Pasquale PAOLI - Campus Grossetti - BP 52 - 20 250 CORTE

- les principales caractéristiques certifiées :

- Bar élevé en pleine mer, à faible densité
- Croissance lente, durée d'élevage de 20 mois minimum

VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

| PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER | VALEUR CIBLE | METHODE D'EVALUATION |
|--|--|-----------------------------|
| Traçabilité | Totale : de la naissance au point de vente | Documentaire |
| Absence de traitements en mer | Aucun traitement antibiotique et antiparasitaire durant la phase d'élevage en mer | Documentaire et/ou Mesure |
| Elevage en pleine mer | Elevage en cages en mer | Visuelle |
| Elevage à faible densité | < 20 kg / m ³ | Documentaire et/ou Visuelle |
| Croissance lente | > 20 mois | Documentaire |
| Taux de lipides dans la chair | < 5% | Mesure |
| Rationnement contrôlé | Cf table de rationnement § V.11.c | Documentaire |
| Taux de matière grasse dans l'aliment | < 18% | Documentaire et/ou Mesure |
| Origine marine de l'huile ajoutée dans l'aliment | > 75% | Documentaire et/ou Mesure |
| Taux de Produits d'Origine Marine dans l'aliment | > 40% | Documentaire et/ou Mesure |
| Délai maximal entre l'abattage et le conditionnement | ≤ 4h | Documentaire |
| Qualité sensorielle | <ul style="list-style-type: none"> - odeur significativement moins intense, plus fraîche, plus iodée et plus laiteuse que celle du produit courant ; - visuellement moins gras, de couleur plus crème, lamelles moins visibles et plus difficiles à séparer ; - texture significativement moins juteuse ; - goût significativement plus typique, moins gras et moins amer. | Documentaire et/ou Mesure |