

Poissons Bleus de Bretagne

CCI de Quimper Cornouaille

Crée de Saint Guénolé

F-29760 PENMARCH

Tél : 02.98.98.29.18 Fax : 02.98.98.29.30

Sardines et filets de sardines pêchées à la bolinche LABEL ROUGE Référentiel



Pêche à la bolinche

Sardines de fraîcheur extra conditionnées le jour de pêche

Traçabilité de l'étal au bateau

Homologation n°: LA/02/06

Arrêté du :

Paru au Journal Officiel du :

Organisme certificateur : **Qualité-France SA**
Le Guillaumet F-92046 PARIS la DEFENSE Cedex
Tél. : 01 41 97 00 74 Fax : 01 41 97 00 65

Visas d'approbation

Président du Comité de Certification	Président de Poissons Bleus de Bretagne	Qualité France
		Validé par Qualité France SA Le 03.03.06 A. RETOND

1 - SOMMAIRE

1 - SOMMAIRE.....	2
2 - PRÉSENTATION GÉNÉRALE.....	4
2.1 L'HISTORIQUE :	4
2.2 LE MARCHÉ :	5
2.3 LA MOTIVATION :	6
2.4 LA CIBLE ET LES PRODUITS CONCERNÉS	7
3 - DÉFINITION DU PRODUIT	9
4 - SCHÉMA DE VIE ET TABLEAUX COMPARATIFS.....	13
5 - EXIGENCES POUR CHACUNE DES ÉTAPES.....	19
5.1 HABILITATION DES BATEAUX.....	19
5.2 PÊCHE.....	20
5.3 STOCKAGE À BORD.....	22
5.4 HABILITATION DES PORTS ET DES CRIÉES	23
5.5 DÉBARQUEMENT.....	24
5.6 HABILITATION DES ATELIERS DE PRODUCTION	25
5.7 RÉCEPTION ATELIER.....	26
5.8 STOCKAGE	30
5.9 PRÉPARATION DES FILETS DE SARDINE.....	31
5.9.1 Mise en cuve fileteuse	31
5.9.2 Tri.....	32
5.9.3 Etêtage – Filetage	32
5.9.4 Tri – Mise en caisse polystyrène.....	33
5.9.5 Pesée	34
5.9.6 Glaçage.....	34
5.10 PRÉPARATION DES SARDINES ENTIÈRES.....	36
5.10.1 Mise en cuve emballeuse.....	36
5.10.2 Pesée	36
5.10.3 Mise en caisse polystyrène.....	37
5.10.4 Contrôle visuel.....	37
5.10.5 Glaçage.....	37
5.11 ETIQUETAGE	38
5.12 STOCKAGE	39
5.13 EXPÉDITION	40
5.14 TRANSPORT.....	41
5.15 DISTRIBUTION.....	41
6 - ETIQUETAGE.....	43
6.1 MENTIONS PORTÉES SUR L'ÉTIQUETTE (EXEMPLE EN ANNEXE 6)	43
6.2 MENTIONS PORTÉES SUR LA CAISSE (PRÉ-IMPRIMÉES)	43
7 - TRAÇABILITÉ.....	44
8 - TEXTES DE RÉFÉRENCE.....	46
8.1 TEXTES RÉGLEMENTAIRES RELATIFS À LA CERTIFICATION	46
8.2 TEXTES RÉGLEMENTAIRES RELATIFS À L'HYGIÈNE	46

8.3 TEXTES RÉGLEMENTAIRES RELATIFS À L'ÉTIQUETAGE.....	47
8.4 TEXTES RÉGLEMENTAIRES RELATIFS À LA COMMERCIALISATION.....	47
8.5 TEXTE RÉGLEMENTAIRE RELATIF À LA PÊCHE	47
8.6 TEXTES NORMATIFS ET GUIDES DE BONNES PRATIQUES	47
9 - PRINCIPALES DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS.....	48
10 - ANNEXES.....	50

2 - PRESENTATION GENERALE.

Ce référentiel fixe les caractéristiques des sardines et des filets de sardines de fraîcheur extra, issus d'une pêche traditionnelle, la pêche à la bolinche.

Le groupement qualité constitué pour la réalisation du projet est «Poissons Bleus de Bretagne». Il se compose :

- des organisations de producteurs FROM, OPOB, PROMA
- des établissements HALIOS SAS, FURIC Marée, Chancerelle et Capitaine Cook

2.1 L'historique :

L'activité des ports de pêche finistériens a pendant des générations été tributaire de la pêche à la sardine.

Les hommes pêchaient le poisson avec leurs garçons embauchés comme mousques. Les femmes travaillaient dans les conserveries avec leurs filles qui avaient le statut professionnel de "petites filles". Les grands-parents réparaient les filets à terre.

Après des difficultés liées au vieillissement de la flottille dans les années 1980, une nouvelle génération de patrons pêcheurs dynamiques a relancé cette pêche traditionnelle et emblématique des côtes bretonnes en utilisant un engin de pêche plus sélectif et respectueux de la qualité du poisson, la senne tournante, appelée bolinche.

En 2003, les ports de Cornouaille se situaient au premier rang des débarquements de sardines fraîches. 19 bateaux pêchent actuellement à la bolinche en Cornouaille, plus un sur le port de Lorient. Il faut rappeler que la flotte de pêche française compte environ 7700 navires (dont 2400 environ dans les DOM).

Cette relance s'est accompagnée d'une très grande amélioration de la conservation du poisson à bord de ces bateaux artisanaux. Aujourd'hui, ils sont tous équipés de cuves d'eau réfrigérées et glacées, celles-ci permettant de garantir une parfaite qualité à ce poisson très fragile qu'est la sardine.

Le lancement sur le marché de sardines fraîches et de filets de sardines frais Label Rouge va certainement attirer un plus grand nombre de consommateurs, favorisant ainsi la pêche à la sardine, qui est un poisson dont la ressource n'est pas menacée de surexploitation au sens des règlements communautaires.

2.2 Le marché :

2.2.1 Les tonnages :

La sardine est la première espèce, en terme de volumes débarqués, sur le territoire français (suivi du merlan, de l'anchois et de la seiche). Les importations de sardines ne sont pas négligeables également car la France est le premier importateur mondial de sardines (en provenance d'Italie et du Maroc notamment) avec 10000 tonnes en frais et 5000 tonnes en congelé en 1998 (source OFIMER).

Environ 20000 tonnes de sardines sont débarquées chaque année dans les ports sardiniers français (17692 tonnes pour 2003 (source OFIMER)), dont près de 4500 pour le seul port de Saint Guénolé. Le marché du frais absorbe environ 1/3 de la production (5200 tonnes consommées (entières et filets) en 2003) alors que celui de la conserve représente approximativement 12300 tonnes.

Sur les 20000 tonnes débarquées la grande majorité est pêchée par des techniques classique de chalutage sur le littoral national (manche , atlantique Méditerranée) correspondant au produit standard.

Environ 10 000 tonnes sont pêchées à la bolinche principalement en Cornouaille. Une démarche volontaire des professionnels bretons de la filière pêche a créé la marque Bretagne Qualité Mer (100 tonnes en 2003) et n'est en aucun cas une norme réglementaire mais qui implique des mesures plus strictes que la réglementation.

En 2003, 87% de la production française écoulee sur le marché du frais l'était sous forme de sardines entières. 11% ont également été écoulé sous forme de filets. Cette dernière présentation tend d'ailleurs à se développer car les ventes de filets de sardines augmentent chaque année.

FURIC Marée et HALIOS SAS achètent et transforment 3700 tonnes de sardines fraîches, puis conditionnent et écoulent environ 2700 tonnes de sardines et filets de sardines en provenance des ports sardiniers bretons (principalement Saint Guénolé, Douarnenez et Concarneau). Elles représentent donc à elles deux environ 52% du marché français de la sardine.

2.2.2. Marché label rouge

Les sardines et filets de sardines labellisés permettront de progresser en part de marché au niveau de la grande distribution demandeur de produits certifiés.

La sardine, poisson sauvage, correspond à la demande des consommateurs qui sont de plus en plus à la recherche de produits naturels et soucieux de préserver la ressource ce que permet la pêche sélective à la bolinche.

Enfin les qualités organoleptiques et leur richesse en oméga 3 (facteur nutritionnel reconnu et en vogue) assurent aux poissons bleus (en tête desquels se trouve la sardine), une notoriété dans les magazines de cuisine et autres revues lui assurant une publicité régulière.

La part de marché visée de 5 % tient compte d'une progression régulière annuelle difficile à estimer.

2.3 La motivation :

Le marché de la sardine reste très banalisé et a besoin d'être tiré vers le haut. Les mareyeurs à l'origine du projet utilisent des procédés de transformation et de conditionnement moderne et performant permettant un travail propre et surtout très rapide de ce produit fragile qu'est la sardine. La pêche à la bolinche est, quant à elle, sélective et respectueuse de la matière première car cette méthode de pêche, de par ses spécificités, assure une capture efficace sans abîmer le poisson ; le stockage en cuve réfrigérée assure une conservation optimale de la sardine.

Le besoin de reconnaissance, face à une concurrence de plus en plus productiviste, est essentiel pour toute cette filière. Le Label Rouge permet de formaliser cette recherche de qualité et d'authenticité tant souhaitée par le monde de la pêche artisanale. Dans ce domaine, il faut signaler que l'Organisation Mondiale du Commerce a autorisé l'utilisation d'autres espèces que *Sardina pilchardus* WALBAUM pour la fabrication de conserves de sardines. La valorisation de l'espèce pêchée sur nos côtes est donc un point positif pour pérenniser sa consommation.

Sur ce marché très saisonnier, la qualité est une attente réelle de nombreux consommateurs.

Le Label Rouge est une réponse tout à fait appropriée qui rassure les consommateurs sur la qualité des produits et leur apporte une caution attendue.

En effet, les critères de sélection du produit (sardines de fraîcheur extra, pêchées à la bolinche, conditionnement le jour de pêche) sont des garanties pour le client qui saura trouver dans ces produits une qualité qu'il ne retrouvera pas forcément dans d'autres sardines. Quant à la caractéristique « Traçabilité jusqu'au bateau », cela le rassure sur le parcours de la sardine depuis sa pêche jusqu'à l'assiette.

La technique de pêche en Bretagne permet de garantir une qualité optimale des sardines.

- D'une part, la bolinche (ou senne tournante) est sélective, puisqu'elle permet la pêche de petits poissons pélagiques (principalement sardines, anchois, chinchards et maquereaux). Pendant la période d'été, la sardine se rapproche de la surface pour y chercher une nourriture plus abondante. Elle se déplace toujours en bancs, presque toujours homogènes en espèces et en tailles. Cette technique, ajoutée à l'expérience des pêcheurs et à l'aide d'instruments de repérage des bancs, permet une pêche sélective, ce qui sur le plan qualitatif rend possible un stockage très rapide du poisson à bord dans les cuves réfrigérées, sans qu'un tri préalable soit nécessaire. Le débarquement se fait au lever du jour.

- D'autre part, elle préserve l'intégrité des poissons en limitant leur tassement dans le filet. La partie inférieure du filet resserrée forme une poche dans l'eau alors que la partie supérieure est ramenée le long du bateau. Ainsi, les poissons restent vivants dans l'eau jusqu'au transbordement, qui ne dure qu'une dizaine de secondes. Pour éviter tout risque d'écrasement à cette étape, les poissons sont sortis de l'eau, au fur et à mesure, avec une salabarde (grande épuisette). Ils sont déversés en cuve de stockage dans de l'eau de mer glacée, ce qui contribue à leur parfaite conservation jusqu'au port.

A contrario la technique du chalut (système de filet en forme d'entonnoir tracté par un ou deux bateaux) capture tous les poissons sur son passage sans distinction et

provoque l'écrasement du poisson en fond de chalut notamment les espèces fragiles.

Du port aux ateliers de transformation et de conditionnement, les sardines sont toujours conservées dans un milieu glacé. Les ateliers se situant sur les ports de débarquement, cela permet de garantir la fraîcheur *Extra* des sardines.

La pêche s'effectue durant la période pendant laquelle la matière grasse des sardines est idéale pour lui conférer ses qualités organoleptiques (goût typique et texture moelleuse).

Le jour de pêche et le nom du bateau sont indiqués sur la caisse afin d'assurer une traçabilité totale du produit, du consommateur au bateau.

La sardine de part sa petite taille et sa fragilité peut difficilement être filetée manuellement. Des outils spécifiques ont donc été développés pour permettre un filetage rapide et efficace, néanmoins la mise en caisse reste manuelle permettant ainsi de sélectionner et de contrôler soigneusement les filets.

2.4 La cible et les produits concernés

Le produit Label Rouge est ainsi le fruit de l'association d'une technique de pêche traditionnelle préservatrice du poisson et de méthodes de transformation/conditionnement respectant les usages traditionnels du mareyage, sans ajout d'additif alimentaire au sens strict de la réglementation et avec un glaçage suffisant pour assurer la bonne conservation des produits.

Le Label Rouge répond à une attente des consommateurs d'un produit sain, de qualité et de sécurité. Les consommateurs actuels aiment savoir ce qu'ils mangent. Un produit Label Rouge est synonyme pour eux de Qualité mais aussi de sûreté du produit. Le produit standard de la pêche souffre d'un manque d'informations auprès du consommateur sur les lieux de vente. Avec l'historique de la pêche (nom du bateau et lieu de pêche) et les caractéristiques de la sardine Label Rouge, les clients ont ces informations qui leur manquaient, tout en étant sûr de la qualité du produit.

La sardine fraîche est essentiellement consommée par les classes de revenu moyenne inférieure et supérieure.

La sardine Label Rouge est destinée aux consommateurs réguliers de sardines fraîches, situés principalement dans le Nord, la région parisienne et le grand Ouest (localisation du jury d'expert d'analyse sensorielle).

L'image de la sardine fraîche est celle d'un poisson « bas de gamme », essentiellement lié à sa consommation grillée et surtout en barbecue, qui sont associés à une cuisine peu sophistiquée. Elle possède néanmoins des images valorisantes constituées par les caractéristiques descriptives de la sardine fraîche et le contexte de sa pêche. L'univers de la sardine fraîche est un univers où l'aspect plaisir revêt une place importante : plaisir du goût et plaisir de l'ambiance associée à sa consommation. La sardine apparaît pourtant comme un poisson méconnu, malgré sa présence dans l'inconscient collectif et le fait qu'elle a toujours existé.

La sardine Label Rouge répond à cette attente des consommateurs réguliers de sardine fraîche d'un goût toujours présent et du plaisir qu'il procure, mais également du développement de son image, encore trop ignorée aujourd'hui.

Les entreprises FURIC Marée et HALIOS réalisent environ 65% de leurs ventes de sardines fraîches avec les grandes surfaces, 25% avec les grossistes et 10% des ventes vont également aux poissonneries. Ces chiffres montrent bien que les ventes des deux entreprises concernent un très fort pourcentage de consommateurs et cela permet de s'assurer un large débouché pour les sardines Label Rouge.

3 - DEFINITION DU PRODUIT

La mise en caisse se fait exclusivement à partir de poissons de l'espèce ***Sardina pilchardus* WALBAUM**.

Deux types de produit peuvent être réalisés :

- Les filets de sardines façon papillon (les deux filets de la sardine restent attachés ensemble par le dos)
- Les sardines entières

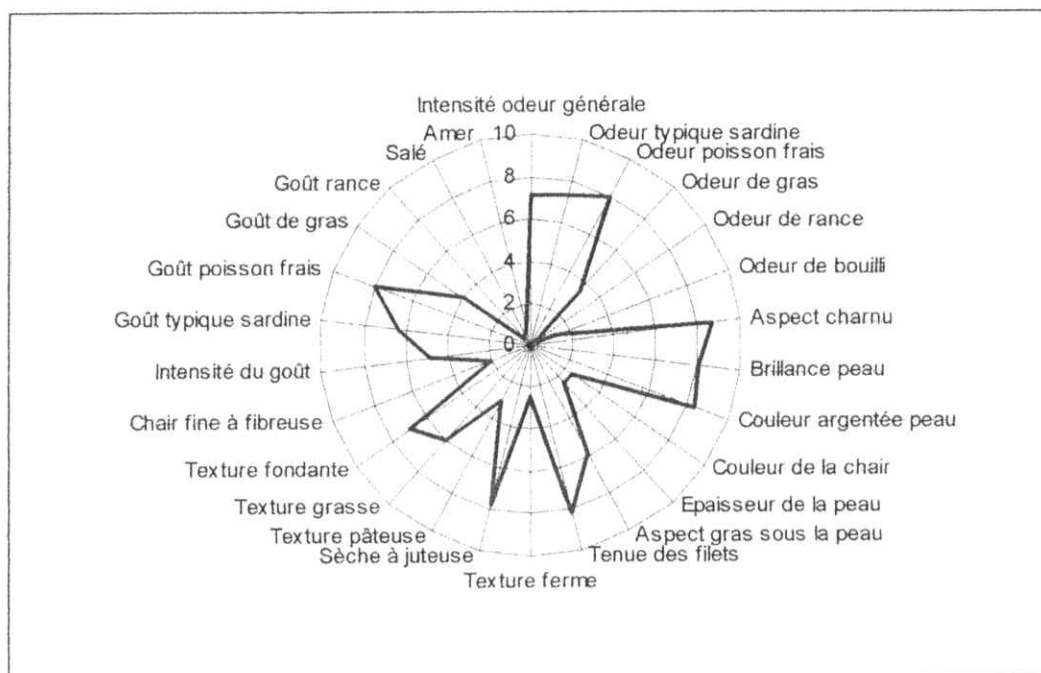
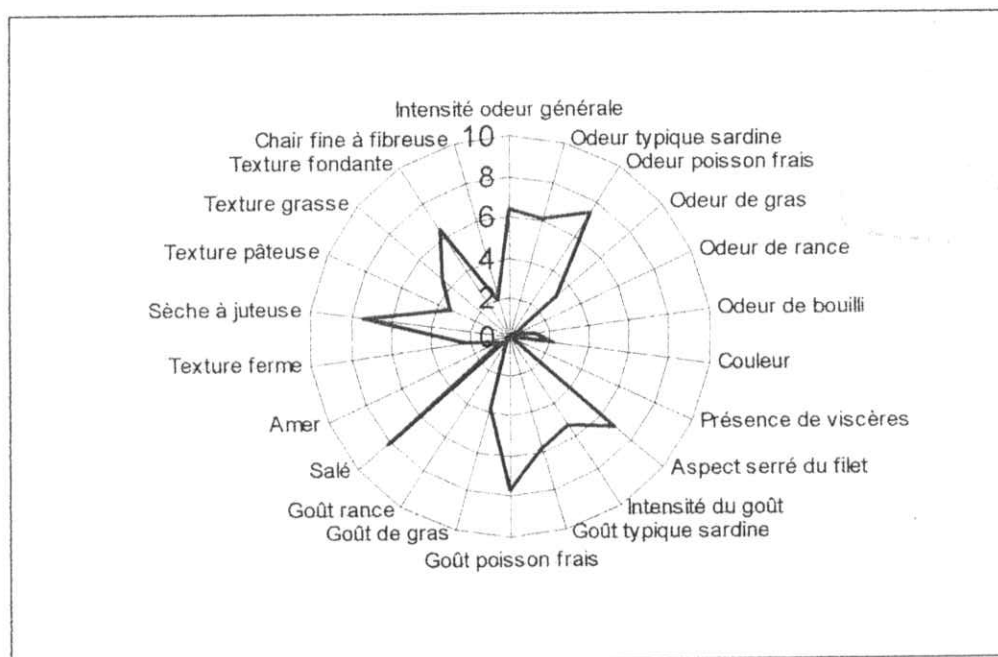
Pour les sardines entières, le conditionnement se fera en caisse polystyrène en respectant un glaçage de 30% minimum, glace versée directement sur le poisson dans le but de bénéficier de l'eau de fusion qui permet d'obtenir un meilleur refroidissement et donc une conservation optimale du poisson entier.

Pour les filets de sardines, le conditionnement se fera en caisse polystyrène en respectant un glaçage de 30% minimum, glace séparée des filets par un film plastique afin de conserver la chair de la sardine, dans le cas des filets exposés.

Les caractéristiques certifiées sont :

- pêche à la bolinche
- sardines fraîcheur Extra (la DLV est limitée), conditionnées le jour de pêche
- traçabilité de l'étal au bateau

Les caractéristiques sensorielles des sardines entières label rouge et des filets de sardines label rouge sont décrites dans les graphiques ci-dessous :

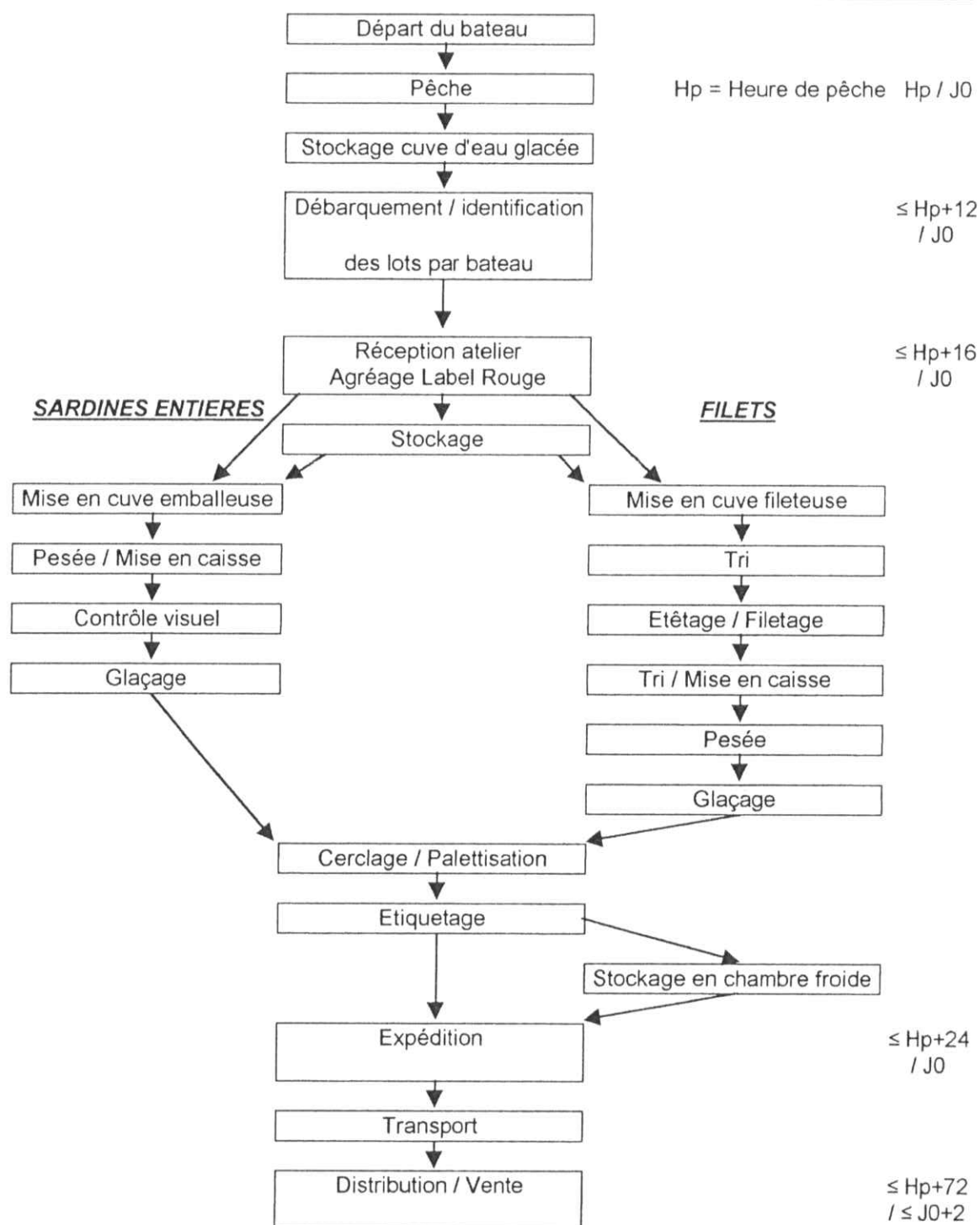
Profil sensoriel sardines entières label rougeProfil sensoriel filets de sardines label rouge

Ces caractéristiques ont été déterminées par un jury d'experts, entraînés à l'analyse sensorielle, consommateurs fréquents de sardines fraîches et localisés dans une zone géographique grande consommatrice de sardine fraîche.

Les points essentiels distinguant les sardines Label Rouge des autres préparations sont décrites dans le tableau page suivante. La sardine standard correspond à une sardine pêchée au chalut en Manche ou en Atlantique. Pour mémoire la marque Bretagne Qualité Mer est issue d'une démarche volontaire des professionnels bretons de la filière pêche et n'est en aucun cas une norme. Elle a été reprise ici à titre de comparaison puisqu'elle implique des mesures plus strictes que la réglementation. Lors de ces tests, la sardine BQM a été fournie par les entreprises demandeuses du Label et est donc une sardine potentiellement labellisable puisque de la même origine. Ceci explique le manque d'écart entre la sardine BQM et la sardine postulant pour le Label Rouge.

Caractéristiques	Standard	BQM	Label
Origine	Pas d'origine spécifiée	Pêchées le long des côtes bretonnes et débarquées dans des ports bretons	Pêchées le long des côtes bretonnes et débarquées dans des ports bretons
Technique de pêche	Non spécifié	Pêche à la bolinche	Pêche à la bolinche
Stockage à bord des bateaux	Stockage en caisses glacées ou en cuves réfrigérées	Stockage en cuves glacées et éventuellement réfrigérées	Stockage en cuves glacées et éventuellement réfrigérées
Période de pêche	Non spécifié	Recommandée entre mai et décembre	Durant la période pendant laquelle la matière grasse des sardines est au moins de 8%. Période indicative de mai à novembre
Moule	Non spécifié	Non spécifié	Pas de moule pour les sardines entières 8 à 14 sardines /kg pour les sardines destinées aux filets
Matière grasse	Non spécifié	Non spécifié	≥ 8%
Transport	En camion réfrigéré pour les trajets > 80 km	En camion réfrigéré pour les trajets > 80 km	Atelier présent sur le port de débarquement
Délai pêche - débarquement	Non spécifié	Le jour même	≤ 12 heures
Fraîcheur	Sardines fraîcheur E/A/B	Sardines fraîches Extra	Sardines fraîches Extra
Délai débarquement - réception atelier	Non spécifié	Le jour même	≤ 4 heures
Délai réception atelier - conditionnement	Non spécifié	Le jour même	≤ 10 heures (le jour même)
Stockage criée / atelier	Non spécifié	Moins de 15 kg par contenant	Stockage en cuves d'eau glacée
Tri - pesée	Non spécifié	Contrôle visuel	Contrôle visuel
Filetage	Non spécifié	Non spécifié	Filetage mécanique
Conditionnement des filets	Non spécifié	Conditionnement en vrac par 3 kg	Conditionnement en filets pliés et rangés par 3 kg maxi
Conditionnement des sardines entières	Non spécifié	Conditionnement en vrac par 3 kg	Conditionnement en vrac par 4 kg maxi
Ecorchures	Non spécifié	Non spécifié	≤ 20%
Glaçage	Non spécifié	30% minimum	30% minimum
Etiquetage	Mentions légales	Mentions légales + numéro d'étiquette BQM	Mentions légales + nom du bateau et date de pêche + mentions Label Rouge
Transport au client	Camion réfrigéré	Camion réfrigéré	Camion réfrigéré
Distribution	Respect de la DLC	Respect de la DLC et pas de resserre	Respect de la DLC et de la DLV pas de resserre

4 - SCHEMA DE VIE ET TABLEAUX COMPARATIFS



Le tableau suivant détaille les caractéristiques implicites et explicites de chaque étape.

Exigences explicites Label Rouge									
Etape	Exigences implicites	Réglementation et usages professionnels	Origine Technique de pêche	Stockage à bord	Fraîcheur sardines	Matière grasse	Moule	Présentation et saveur	Condition de vente
Habilitation des bateaux		Respect arr. 27/12/92 sur conception des navires et conditions d'hygiène	Présence d'une bolinche	Présence de cuves pour le stockage en eau glacée	Engagement de respect du cahier des charges Label Rouge	Engagement de respect du cahier des charges Label Rouge	Engagement de respect du cahier des charges Label Rouge		
Pêche		Respect arr. 27/12/92 sur conception des navires et conditions d'hygiène <i>Sardina pilchardus</i> <i>Walbaum</i>	Pêche à la bolinche Pêche le long des côtes bretonnes			≥ 8% Période de pêche indicative de mai à novembre			
Stockage à bord		Qualité hygiénique de la glace		En cuves et containers d'eau glacée					
Habilitation des ports		Respect directive CEE 91/493/CEE et arr. du 28/12/92	Débarquement dans un port des côtes bretonnes						
Débarquement			Débarquement dans un port des côtes bretonnes		Délai pêche - débarquement maxi de 12h				
Criée et/ou stockage		Respect directive CEE 91/493/CEE et arr. du 28/12/92			Stockage ≤ 4h				

Exigences explicites Label Rouge									
	Exigences implicites	Réglementation et usages professionnels	Origine Technique de pêche	Stockage à bord	Fraîcheur sardines	Matière grasse	Moule	Présentation et saveur	Condition de vente
Etape									
Habilitation des ateliers de production		Directive CEE 91/493/CEE et arr. 28/12/92			Ateliers situés sur le port de débarquement				
Réception atelier			Origine des sardines : Bretagne Habilitation du bateau		Présence de glace à l'arrivée atelier et température des sardines proche de la glace fondante (tolérance de 7°C) (cf p.18) Délai débarquement/usine 4h maxi Sardine Fraîcheur E	≥ 8%	8-14 pour les sardines pour filets Pas de moule pour les sardines entières		
Stockage		Directive CEE 91/493/CEE et arr. 28/12/92 Température 0/+2°C			Stockage de 10h maxi				

Pour les filets de sardine

Mise en cuve fileteuse	Température des poissons ≤ 2°C avec une tolérance jusqu'à 7°C (cf p.18)								
------------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Etape	Exigences implicites	Exigences explicites Label Rouge							Condition de vente
		Réglementation et usages professionnels	Origine Technique de pêche	Stockage à bord	Fraîcheur sardines	Matière grasse	Moule	Présentation et saveur	
Tri	Absence d'espèces étrangères Température des poissons $\leq 2^{\circ}\text{C}$ avec une tolérance jusqu'à 7°C (cf p. 18)				Température des poissons			Poissons non abîmés	
Etéage - filetage	Règlement CE 2136/89 Absence de tête, viscères								
Tri - mise en caisse	Habilitation au contact alimentaire 89/109/CEE							Absence de tête, queue, viscères, arrête centrale Ecorchures $\leq 20\%$ Filets pliés toujours attachés entre eux	

Exigences implicites		Exigences explicites Label Rouge						
Etape	Réglementation et usages professionnels	Origine Technique de pêche	Stockage à bord	Fraîcheur sardines	Matière grasse	Moule	Présentation et saveur	Condition de vente
Pour les sardines entières								
Mise en cuve emballeuse	Température des poissons ≤ 2°C avec une tolérance jusqu'à 7°C (cf p.18)			Température des poissons				
Tri	Tolérance d'espèces étrangères 10% Température des poissons ≤ 2°C avec une tolérance jusqu'à 7°C (cf p.18)			Température des poissons			Absence de poissons abîmés (écorchures ≤ 20%)	
Tous produits								
Pesée	Réglementation métrologique							
Glaçage	Habileté au contact alimentaire 89/109/CEE Qualité sanitaire de la glace			30% minimum + film protecteur				
Palettisation								
Etiquetage	Réglementation étiquetage Directive 79/112/CEE							Système de notation de la DLV
Stockage produit fini	Directive CEE 91/493/CEE et arr. 28/12/92 Température 0/+2°C			Départ le jour de la fabrication				

Exigences implicites		Exigences explicites Label Rouge						
Etape	Réglementation et usages professionnels	Origine Technique de pêche	Stockage à bord	Fraicheur sardines	Matière grasse	Moule	Présentation et saveur	Condition de vente
Expédition								
Transport	Intégrité du conditionnement Température des produits							
Distribution - stockage	Intégrité du conditionnement							Stockage maximum 48h après fabrication
Utilisation - vente	Intégrité du conditionnement							Stockage maximum 48h après fabrication Pas de resserre

Explication de la tolérance de la température à 7°C :

La sardine pêchée peu avant le débarquement peut avoir une température supérieure à 2°C. Nous avons fixé la limite de 7°C pour intégrer ces sardines extra-fraîches à notre production Label Rouge, en sachant qu'en 2 heures de stockage en cuves d'eau glacée la température de 2°C est atteinte (ce temps peut être divisé par 2 si les sardines sont emballées ou filetées dès réception).

5 - EXIGENCES POUR CHACUNE DES ETAPES

Dans tous les points suivants, les points à maîtriser et les tableaux en italiques représentent les notions implicites liées aux règlements existants ou aux usages professionnels. Les parties en caractères normaux représentent les critères liés au Label Rouge.

5.1 Habilitation des bateaux

Points à maîtriser : - *Réglementation (conception des bateaux)*
- Conception des bateaux

La structure des bateaux doit être en conformité avec la réglementation sur la conception et les conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche (Arrêté du 27 décembre 1992 modifié par l'arrêté du 7 avril 1998).

Les bateaux doivent être équipés pour la pêche à la bolinche (Cf. paragraphe suivant) et doivent comporter des cuves pour le stockage des sardines en eau glacée. Celles-ci sont situées dans la cale du bateau. Elles sont constituées de matériaux imperméables, imputrescibles et lavables (fibre de verre, matière plastique ou inox pour la plupart).

L'eau de mer utilisée comme eau de stockage est pompée en mer en dehors des ports de pêche.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Conception générale des bateaux	<i>Réglementation sur les navires de pêche</i>	<i>Connaissance et application des exigences réglementaires lors de la conception des bateaux</i>	<i>Visite d'habilitation des bateaux</i>	<i>Visuelle</i>	<i>Orientation vers une production standard</i>	<i>Liste des bateaux habilités</i>

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Moyens de stockage	Présence de cuves pour stockage en eau glacée	Information des pêcheurs	Visite d'habilitation des bateaux	Visuelle	Orientation vers une production standard	Liste des bateaux habilités
Eau de stockage	Pompée hors des ports de pêche	Information des pêcheurs	Visite d'habilitation des bateaux	Visuelle	Orientation vers une production standard	Liste des bateaux habilités
Equipement de pêche	Filet pour pêche à la bolinche	Information des pêcheurs	Visite d'habilitation des bateaux	Visuelle	Orientation vers une production standard	Liste des bateaux habilités

Certains bateaux peuvent être équipés de cuves réfrigérées. Quoiqu'il en soit, le stockage des sardines doit impérativement se faire en cuves d'eau glacée. La réfrigération des cuves apporte simplement un plus au stockage en eau glacée.

Les bateaux ainsi habilités sont inscrits dans une liste positive.

5.2 Pêche

Point à maîtriser : - *Réglementation (conditions sanitaires à bord des bateaux)*

Les conditions sanitaires à bord des bateaux (matériel et main d'œuvre) doivent être en conformité avec la réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche (Arrêté du 27 décembre 1992 modifié par l'arrêté du 7 avril 1998).

Les cuves de stockage contenant le poisson sont vidées et rincées tous les jours.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Bonnes pratiques d'hygiène	Réglementation sur les navires de pêche	Formation et sensibilisation des pêcheurs	Observation du comportement des pêcheurs	Audit	Orientation vers une production standard	
Nettoyage des cuves	Cuves propres	Rinçage des cuves à chaque marée	Contrôle de la propreté avant le glaçage des cuves	Visuelle	Orientation vers une production standard	

Point à maîtriser : *Capture de l'espèce **Sardina pilchardus Walbaum***

L'espèce utilisée pour le filetage et le conditionnement en frais de sardines entières et filets de sardines ne peut être que *Sardina pilchardus Walbaum*.

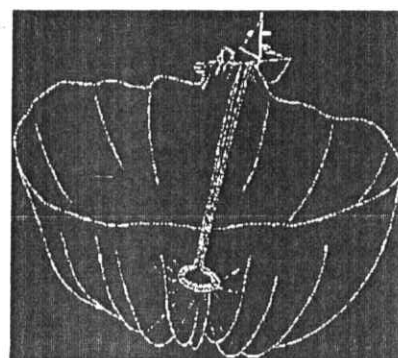
Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Espèce pêchée	<i>Sardina Pilchardus Walbaum</i>	Pêche en Atlantique Nord-Est Formation des pêcheurs	Audit	Visuelle	Orientation vers une production standard	

Point à maîtriser : *Technique de pêche*

La technique de pêche utilisée est exclusivement la bolinche (voir photographies en annexe 1). Sélective et rapide, elle respecte la ressource et permet de préserver la matière première. Le poisson est pêché sans être abîmé ou dégradé par l'engin de pêche.

En effet, il s'agit d'un filet d'une profondeur de 60 mètres environ, dont la partie supérieure est flottante et dont la partie inférieure lestée par des plombs se referme par un filin coulissant. Le bateau décrit un cercle autour du banc de sardines et resserre le filin, créant ainsi une grande poche dans laquelle sont capturés les poissons. Le fond de la poche reste dans l'eau alors que la partie supérieure est ramenée sur le côté du bateau, conservant ainsi les poissons dans l'eau pendant tout le temps du transbordement à la salabarde (grande épuisette). Les poissons sont ainsi sortis vivants de l'eau et déversés dans des cuves d'eau glacée. Ils sont préservés de l'écrasement et leur fraîcheur est optimale.

Schéma décrivant la technique de la bolinche :



Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Respect de la technique de pêche	Pêche à la bolinche	Bateaux et équipages habilités	Vérifier que les bateaux appartiennent à la liste positive et toujours équipés d'une bolinche	Audit	Déclassement des pêches du bateau	Liste des bateaux habilités

Point à maîtriser : Zone de pêche (large des côtes bretonnes)

La zone géographique de pêche concernée par ce référentiel est la Bretagne sud. Elle couvre les eaux maritimes relevant de la région Bretagne, pour le périmètre compris entre le parallèle 48°30'N constituant la limite Nord jusqu'à la ligne séparatrice des régions Bretagne / Pays de Loire constituant la limite sud. Cette zone est décrite dans l'arrêté n°253/2001 du 31 juillet 2001 réglementant la « licence bolinche ».

La pêche est pratiquée au large des côtes. Il s'agit d'une pêche côtière où les ports de départ et débarquement sont localisés en région Bretagne. Compte tenu du délai de 12 heures maximum défini entre la pêche et le débarquement, le contrôle des ports de départ et d'arrivée suffit à vérifier la conformité de la zone de pêche.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Lieu de départ et d'arrivée des bateaux	Région Bretagne	Bateaux habilités attachés à un port breton	Vérification des lieux de départ et d'arrivée	documentaire	Orientation vers une production standard	Liste des bateaux habilités Journal de bord CEE

Point à maîtriser : matière grasse des sardines

Afin de garantir une sardine suffisamment grasse, le taux de matière grasse de chacun des lots est mesuré en début et en fin de campagne. Lors de la pleine saison, un contrôle est effectué tous les mois (voir procédure d'agréeage en annexe 3)

Le taux de matière grasse devra être supérieur ou égal à 8 %. La période de pêche sera ainsi affinée chaque année (période indicative de mai à novembre).

La fiche réception est donnée en annexe 4.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Taux de matière grasse des sardines	≥ 8%	pêche durant la période pendant laquelle la matière grasse est au moins à 8%	Mesure du taux de graisse à réception usine	Dessiccation	Orientation vers une production standard	Fiche réception

5.3 Stockage à bord

Point à maîtriser : - *Réglementation (qualité hygiénique de la glace)* - **Fraîcheur des sardines Extra**

Afin de préserver la fraîcheur du poisson, les sardines sont immédiatement refroidies dans des cuves qui sont remplies d'un mélange d'eau de mer et de glace (au moins 240 kg de glace pour 1000 L d'eau de mer). Le poisson est ainsi saisi lors de sa sortie de l'eau et entre alors dans un processus de refroidissement continu.

Lorsque les cuves de la cale sont pleines, le poisson peut être stocké dans des containers plastiques isothermes d'eau glacée, situés sur le pont du bateau.

Les départs des bateaux pour la pêche peuvent commencer à partir de 16h00 jusque dans la soirée. Les premières pêches ont donc lieu en fin d'après-midi et dans la nuit. Les containers de pont ne sont remplis que quand toutes les cuves de cale sont pleines, c'est-à-dire après plusieurs coups de pêche, et ceci dans la soirée ou la nuit.

Ainsi, les sardines stockées dans les containers de pont ne sont pas exposées à la chaleur du soleil.

La glace utilisée pour le glaçage des cuves de stockage est fabriquée à partir d'un mélange d'eau de mer propre et d'eau douce.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Qualité sanitaire de la glace	<i>Coliformes thermotolérants et Streptocoques fécaux</i> Absence dans 100 ml d'eau	<i>Fabrication de la glace à partir d'eau de mer propre et d'eau douce</i>	<i>Contrôles de la qualité bactériologique de la glace</i>	<i>Analyse bactériologique</i>	<i>Orientation de la pêche vers une production standard</i>	<i>Bulletins d'analyses bactériologiques de la criée</i>

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Refroidissement du poisson	Immédiat	Mise en cuve d'eau glacée	Contrôles du glaçage lors du départ du bateau	Visuelle	Orientation de la pêche vers une production standard	

Quelque soit l'équipement du bateau (cuves réfrigérées ou non), le glaçage est obligatoire ; tous les bateaux chargent donc de la glace au port avant leur départ.

Les cuves et containers, en dehors des manipulations éventuelles, sont maintenus fermés afin d'éviter les contaminations externes.

5.4 Habilitation des ports et des criées

Point à maîtriser : Conditions sanitaires (locaux, équipement, personnel)

Le port de débarquement doit avoir un agrément vétérinaire communautaire.

La réglementation fixant les « conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche » est appliquée (Directive 91/493/CEE et Arrêté du 28 décembre 1992).

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Conception des locaux	<i>Réglementation sanitaire sur la transformation des produits de la pêche et agrément vétérinaire</i>	<i>Connaissance et respect de la réglementation lors de la conception</i>	<i>Visite d'habilitation</i>	<i>Audit</i>	<i>Orientation de la pêche vers une production standard</i>	<i>Agrément vétérinaire</i>

Point à maîtriser : origine

Le débarquement a lieu obligatoirement dans un port sur la côte bretonne. Les ports seront agréés par le groupement qualité : les conditions sanitaires de débarquement devront correspondre aux exigences exprimées ci-dessus.

La fiche de traçabilité est donnée en annexe 2.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Lieu de débarquement des sardines	Côtes bretonnes	Bateau attaché à un port breton	Vérification du port de débarquement sur la fiche traçabilité	Visuelle	Orientation de la pêche vers une production standard	Fiche traçabilité Liste des ports habilités

5.5 Débarquement**Point à maîtriser : Fraîcheur des sardines**

A l'arrivée du bateau, les poissons conservés dans les cales sont déchargés à l'aide de la salabarde dans des containers d'eau glacée.

Les containers situés sur le pont du bateau sont déchargés directement. Le contrôle des conditions de conservation se fait sur la présence de glace.

Si le délai entre le déchargement des navires et le transfert de la sardine aux ateliers de transformations dépasse 2 heures, les containers sont placés dans des enceintes réfrigérées.

La durée entre le premier coup de pêche et l'arrivée au port sera au maximum de 12 heures. Les pêcheurs devront noter dans le journal de bord de la communauté européenne la date, les heures de départ et d'arrivée du bateau.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Délais pêche / débarquement	12 heures maximum	Information des pêcheurs	Contrôle des documents de traçabilité	Visuelle	Orientation des sardines vers une production standard	Journal de bord de la communauté européenne
Température des containers	Présence de glace	Glaçage des containers. Livraison au fur et à mesure du débarquement	Contrôle de la présence de glace	Visuelle	Orientation des sardines vers une production standard	

Lors du débarquement chaque container est identifié à l'aide d'une étiquette indiquant le nom du bateau et l'organisation de producteur. Une fiche de traçabilité jointe reprend les éléments suivants :

- Nom du bateau
- Port de débarquement
- Date et heure du premier coup de pêche
- Date et heure de départ et de débarquement
- Le calibre des sardines
- Le tonnage

5.6 Habilitation des ateliers de production

Point à maîtriser : conditions sanitaires atelier (locaux, équipement, personnel)

L'atelier doit avoir un agrément vétérinaire communautaire. Les exigences du tableau ci-dessous s'appliquent à l'ensemble de l'atelier.

La maîtrise des risques sanitaires est assurée par la mise en place d'un plan HACCP, ainsi que l'hygiène des locaux, du personnel et du matériel. La réglementation fixant les « conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche » est appliquée (Directive CEE 91/493/CEE et Arrêté du 28 décembre 1992).

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Conception des locaux	Réglementation sanitaire sur la transformation des produits de la pêche et agrément vétérinaire	Respect de la réglementation lors de la conception	Vérification de l'agrément sanitaire	Visuelle	Orientation des sardines vers une production standard	Rapport des visites officielles Agrément vétérinaire Plan des locaux
Propreté des locaux et du matériel	Réglementation sanitaire sur la transformation des produits de la pêche et agrément vétérinaire	Plan de nettoyage et de désinfection	Contrôles visuels et prélèvements de surface par lames de contact ou boîtes de pétri	Incubation des prélèvements	Orientation des sardines vers une production standard	Plan de nettoyage
Tenue du personnel propre et appropriée	Tenue propre et port de la coiffe	Instruction de travail Blanchissage des tenues	Vérification du respect des consignes	Contrôle visuel	Orientation des sardines vers une production standard	

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Bonnes pratiques de fabrication	Réglementation sanitaire sur la transformation des produits de la pêche et agrément vétérinaire	Formation et information du personnel	Contrôles internes et externes	Audit	Orientation des sardines vers une production standard	Plan de formation Rapport des visites officielles Agrément vétérinaire
Application des principes du HACCP	Etude finalisée ¹		Vérification de l'application du plan HACCP	Audit	Orientation des sardines vers une production standard	Manuel HACCP

Point à maîtriser : Fraîcheur des sardines

La transformation en filet et/ou l'emballage en caisse polystyrène ont lieu obligatoirement dans un atelier situé sur le port de débarquement. Cela évite un transport supplémentaire des sardines et donc des chocs pouvant altérer la qualité du poisson frais.

De plus, le temps de transport est réduit à zéro, ce qui permet de travailler la sardine dans les plus brefs délais et de conserver ainsi une fraîcheur maximum. Cela permet également d'éviter des variations de températures lors du transport.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Lieu de filetage et conditionnement des sardines	Fraîcheur Extra des sardines	Atelier sur le lieu de débarquement	Vérification du lieu de filetage et conditionnement des sardines	Visuelle	Sardine utilisée uniquement en production standard	Fiche de traçabilité

5.7 Réception atelier

Point à maîtriser : origine des sardines

L'origine des bateaux est vérifiée par un contrôle de la fiche de traçabilité. Les containers sont identifiés par l'étiquette indiquant le nom du bateau. Les lots constitués par les différents bateaux sont séparés lors de la production.

¹ Les points critiques sont détaillés aux étapes correspondantes (réception, transformation, conditionnement).

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Lieu de débarquement et bateau	Bateau habilité, débarquement sur les côtes bretonnes et atelier sur les lieux de débarquement	Achat à un bateau habilité	Vérification de la fiche de livraison et de l'habilitation du bateau	Documentaire	Orientation vers une production standard	Fiche de traçabilité Liste des bateaux habilités

Point à maîtriser : agréage de la sardine

La température de conservation du poisson doit être proche de la glace fondante et maîtrisée. Le contrôle est avant tout visuel. L'absence de glace entraîne un refus de la marchandise ou une orientation vers d'autres productions. Une mesure de la température est également effectuée. La tolérance jusqu'à 7°C s'explique par le fait que les sardines dernièrement pêchées n'ont pas le temps suffisant pour atteindre la température de la glace fondante (la température interne des sardines est proche de celle de l'eau de mer).

Un contrôle visuel et olfactif des sardines est réalisé conformément au règlement communautaire N°2406/96/CE. Seules les sardines fraîches de la catégorie Extra sont acceptées. Les délais de pêche et de transport sont également vérifiés. En cas de problème, un déclassement vers d'autres productions est opéré sauf pour les catégories C qui sont refusées. De plus, un échantillonnage est effectué afin de contrôler la présence d'espèces étrangères.

Le personnel est formé à contrôler les sardines selon la grille de cotation de fraîcheur du règlement CEE 2406/96 du 23/11/96 ainsi que du référentiel OFIMER. La formation se déroule sur le terrain lors des différentes réceptions de sardines par l'intermédiaire d'un opérateur expérimenté jusqu'à intégration de l'ensemble des critères.

Toutes ces informations sont reportées sur une fiche réception (annexe 4) à laquelle est rattachée la fiche de traçabilité remplie précédemment lors de l'achat des sardines en criée.

La procédure d'agrèage est donnée en annexe 3. La fiche de formation à la procédure d'agrèage est donnée en annexe 3'.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Température du poisson à réception	Présence de glace dans les containers Température proche de la glace fondante (tolérance jusqu'à 7°C pour les dernières pêches)	Glaçage suffisant lors du débarquement Atelier situé sur le port de débarquement	Contrôle de la présence de glace Contrôle de la température	Visuelle Thermomètre	Orientation vers une production standard	Fiche réception
Délais débarquement/ réception atelier	≤ 4 heures	Organisation logistique	Contrôle de la date et de l'heure de pêche	Visuelle	Orientation vers une production standard	Fiche réception + fiche de traçabilité
Critères visuels et olfactifs	Catégorie extra	Maintien de la chaîne du froid Délai pêche – réception < 16h	Contrôle visuel et olfactif	Grille de cotation règlement N°2406/96 /CE	Orientation vers une production standard	Fiche réception
Tri des sardines	Sardina pilchardus WALBAUM	Pêche sélective	Plan d'échantillonnage	Visuelle	Orientation vers une production standard	Fiche réception

Point à maîtriser : sardines grasses

Afin de garantir une sardine suffisamment grasse le taux de matière grasse de chacun des lots est mesuré en début et en fin de campagne. Lors de la pleine saison, un contrôle est effectué de la façon suivante : chaque jour une analyse est effectuée jusqu'à obtenir des résultats supérieurs à 8% pendant une semaine. A ce moment, la fréquence des analyses passe à une par semaine. Dès que les mesures redescendent, la fréquence repasse à une analyse par jour. Quand les résultats seront en dessous de 8% pendant 3 jours, la saison sera considérée comme terminée.

Le taux de matière grasse devra être supérieur ou égal à 8 %. La période de pêche sera ainsi affinée chaque année (période indicative de mai à novembre).

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Taux de matière grasse des sardines	≥ 8%	Pêche durant la période pendant laquelle la matière grasse est au moins de 8%	Mesure du taux de graisse à réception (procédure agréée)	Dessiccation	Orientation vers une production standard	Fiche réception

Point à maîtriser : Moule (calibre) des sardines pour le filetage

Suivant leur taille, les sardines sont orientées vers différentes productions. Le seul moule imposé est pour les filets, toutes les sardines peuvent servir pour le conditionnement des sardines entières.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Moule des sardines	Moule des sardines adapté au filetage 8-14 sardines/kg	Sélection du moule des sardines au port	Contrôle du moule	Pesée sur au moins 3 kg	Orientation des poissons hors limites vers une production standard	Fiche réception

A la suite de ces opérations, les containers de sardines sont marqués avec des étiquettes de couleur afin de différencier les sardines utilisables en production Label Rouge et celles qui ne le sont pas.

Une étiquette rouge est apposée sur les containers pouvant être utilisés indifféremment pour de l'emballage ou du filetage pour une production Label Rouge.

Une étiquette bleue est apposée sur les containers utilisables uniquement pour la production de filets Label Rouge du fait de la présence d'espèces étrangères.

Une étiquette verte est apposée sur les containers utilisables uniquement pour l'emballage du fait d'un moule trop petit pour faire des filets.

Un container sans étiquette de couleur sera obligatoirement écarté du circuit de production Label Rouge.

Pour chaque lot qui arrive à l'entreprise, une fiche de réception est réalisée. Elle comprend :

- le nom du bateau
- la date de pêche
- la quantité brute de sardine du lot
- l'heure d'arrivée en entreprise
- les caractéristiques du lot : température, le moule, la qualité de la sardine, la présence de glace ou d'espèces étrangères
- le taux de matière grasse en période limite.

A partir de ce moment, on a deux voies possibles :

- soit on démarre directement une production auquel cas les cuves sont amenées vers la fileteuse ou l'emballeuse,
- une production ou un autre lot a déjà été amené à la fileteuse ou l'emballeuse ; dans ce cas, les cuves sont stockées en chambre froide

5.8 Stockage

Point à maîtriser : - Réglementation (conditions de stockage)
- Fraîcheur du poisson

Le délai entre la réception atelier et le début du filetage et/ou conditionnement ne doit pas excéder 10 heures. Dans l'attente, les cuves sont stockées en chambre froide positive ($0^{\circ}\text{C} \leq T \leq 2^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$). Les lots concernant la production Label Rouge sont séparés des autres productions. Sur chaque cuve on laisse l'étiquette initiale et on retrouve l'étiquette Label Rouge si le container a été agréé.

Il faut noter que du fait des délais de pêche, les premières livraisons de sardines ne se font pas avant 6 heures du matin.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Température de stockage	$0/2^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$	Stockage en chambre froide adaptée et paramétrée	Contrôle des températures de stockage	Système enregistreur	Orientation vers une production standard	Enregistrement interne

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Temps de stockage	10 heures	Prévision des productions Gestion FIFO	Vérification de l'heure de réception	documentaire	Orientation vers une production standard	

Si une cuve reste en fin de journée alors qu'elle était agréée pour la fabrication de Label Rouge, on enlève l'étiquette correspondante.

Point à maîtriser : Déclassement des lots

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Déclassement des cuves	Acceptable ou non pour une production Label Rouge	Enlever l'étiquette acceptation en Label Rouge	Pas d'étiquette = production classique	Visuelle	Orientation vers une production standard	

5.9 Préparation des filets de sardine**5.9.1 Mise en cuve fileteuse****Point à maîtriser : Réglementation (température des poissons)**

Les containers sont stockés près de la fileteuse. Il faut éviter d'en avoir un trop grand nombre afin de conserver une température basse. Les containers sont renversés dans la cuve d'alimentation de la machine ou directement sur la table de tri. La cuve d'alimentation est remplie d'eau de mer et de glace afin de respecter la chaîne du froid. Au fur et à mesure de la production, de l'eau et de la glace sont rajoutées pour conserver une température basse. De la cuve d'alimentation, les sardines sont amenées par un tapis sur un plan de travail.

La rapidité du filetage mécanique et la remise au froid immédiate permettent de conserver une température basse.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Température des sardines		Nombre de cuves limité pour éviter une trop longue attente hors de la chambre froide Présence de glace dans le container et la cuve d'alimentation fileteuse Rapidité du filetage		Visuelle	Orientation vers une production standard	

5.9.2 *Tri***Point à maîtriser : Réglementation**

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Espèce	<i>Sardina pilchardus</i> Walbaum	Pêche sélective	Vérification de l'espèce réceptionnée	Visuelle	Orientation vers une production standard	Fiche de réception

Point à maîtriser : qualité visuelle des sardines

A l'arrivée des sardines sur le plan de travail, un tri est effectué afin d'éliminer les espèces étrangères ainsi que les sardines visiblement abîmées. On retire également les poissons trop petits ou trop gros (hors calibre).

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Tri des sardines	Absence de poissons abîmés, d'espèces étrangères et poissons hors calibre	Formation du personnel	Contrôle sur ligne	Visuelle	Tri supplémentaire avant la mise en caisse et déclassement des produits hors normes.	

Durant le tri, les bonnes sardines sont mises dans les alvéoles d'un tapis qui les amènent dans la fileteuse.

5.9.3 *Etêtage – Filetage***Points à maîtriser : Réglage de la fileteuse**

La machine enlève automatiquement la tête, la queue, les viscères et l'arête centrale. La sardine est coupée dans le sens longitudinal au ventre. Tout au long du processus, la sardine est lavée par des jets d'eau. Les déchets sont évacués en continu par pompage.

La fileteuse mécanique est une machine très rapide pour effectuer les opérations citée ci-dessus, ce qui permet de conserver intacte la fraîcheur de la sardine. Le léger échauffement dû au filetage est annulé très rapidement par la mise sous glace très rapide des sardines.

Le personnel a été formé au réglage de la fileteuse. En cas de problème technique, il est fait appel à la maintenance.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Réglage de la fileteuse	Absence de têtes, queues, viscères et arêtes centrales	Bon réglage de la fileteuse par le personnel formé	Contrôle en cours de fabrication	Visuelle	Tri et élimination des filets non-conformes en sortie de fileteuse Parage si nécessaire	Fiche de qualification des personnes

5.9.4 Tri – Mise en caisse polystyrène

Point à maîtriser : - **Réglementation**
- **Présentation des filets**

En sortie de fileteuse, tous les filets arrivent sur un tapis où ils subissent un tri avant d'être mis en caisses polystyrènes. Ne sont gardés pour le Label Rouge que les filets coupés au ventre et ne présentant pas ou peu de traces d'écorchures ($\leq 20\%$). Les filets coupés au dos ou trop abîmés sont écartés de la production Label Rouge.

Une opération de parage pourra être réalisée pour enlever les queues qui resteraient accrochées aux sardines.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Température des sardines		Pas de temps d'attente	Absence d'accumulation de filets	Visuelle	Orientation vers une production standard Glaçage stock tampon	

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Qualité des filets	Ecorchures $\leq 20\%$ et filets coupés au ventre	Bon positionnement des filets dans la fileteuse Bon réglage de la fileteuse	Contrôle en cours de fabrication	Visuelle	Tri et élimination des filets non-conformes avant la mise en caisse	

Une fois les filets mis en caisses, celles-ci sont dirigées vers la pesée.

5.9.5 Pesée

Point à maîtriser : Réglementation (conformité métrologie)

Chaque caisse est pesée afin de garantir un poids constant.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Balance en bon état et bien tarée	Réglementation métrologie	Passage de l'organisme de contrôle régulièrement	Contrôle par des poids témoins	Utilisation du poids témoin de 1 kg tous les mois	Balance remise au bon équilibrage	Vignette du contrôle de la balance

5.9.6 Glaçage

Point à maîtriser : - Réglementation**- Fraîcheur (conservation optimale des filets de sardine)**

Chaque caisse pesée est ensuite recouverte d'un film plastique en PEBD de 30µm agréé au contact alimentaire (un papier spécifique « marée » pourra être utilisé dès sa commercialisation). De la glace est ajoutée au taux minimum de 30%, on pose un couvercle et la caisse est cerclée. Le taux de glaçage est très important pour les filets de sardines fraîches car il permet d'assurer la température du produit une fois celui-ci conditionné, et donc une conservation optimale de ses qualités.

La fiche d'expédition est donnée en annexe 4.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Habilitation du conditionnement au contact alimentaire	Non-interférence entre le conditionnement et le produit	Respect des normes par le fournisseur	Documents communiqués par le fournisseur	Visuelle	Rapatriement des conditionnements incriminés	Documents communiqués par le fournisseur
Qualité sanitaire de la glace	Coliformes thermotolérants et Streptocoques fécaux Absence dans 100 ml d'eau	Fabrication de la glace à partir d'eau douce salée	Contrôles de la qualité bactériologique de la glace	Analyse bactériologique	Analyse complémentaire	Bulletins d'analyses bactériologiques

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Taux de glaçage	$\geq 30\%$	Boîtes adaptées à ce taux de remplissage Personnel formé	Contrôle en cours de fabrication	Pesée	Rajout de glace ou déclassement du produit	Fiche d'expédition

5.10 Préparation des sardines entières

5.10.1 Mise en cuve emballeuse

Point à maîtriser : *Réglementation (respect de la chaîne du froid)*

On respecte ici le même procédé que pour le filetage. Néanmoins, on peut laisser plus de cuves hors des frigos car le débit est plus rapide. La personne qui fait basculer les containers dans la cuve de l'emballeuse va faire un premier contrôle visuel des sardines. S'il voit des espèces étrangères et que le container avait été agréé pour une fabrication Label Rouge, il est déclassé pour une production normale.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Température des sardines		Nombre de cuves limitées pour éviter une trop longue attente hors de la chambre froide Présence de glace dans la cuve d'alimentation emballeuse Rapidité de l'emballage	Contrôle de la présence de glace	Visuelle	Orientation vers une production standard	

5.10.2 Pesée

Point à maîtriser : - *Réglementation*

De la cuve d'alimentation, les sardines sont emmenées en flux continu vers une peseuse associative et automatique. Suivant le réglage de la machine, celle-ci va préparer dans de petits bacs le poids voulu de sardines.

Le personnel a été formé au réglage de l'emballeuse. En cas de problème technique, il est fait appel à la maintenance.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Réglage de l'emballeuse	Poids demandé dans les boîtes	Bon réglage de l'emballeuse par le personnel formé	Contrôle en cours de fabrication	Pesée de boîtes manuellement et écran indiquant le poids des boîtes	Reconditionnement des boîtes au bon poids	

5.10.3 Mise en caisse polystyrène**Point à maîtriser : Conditionnement autorisé pour le contact alimentaire**

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Habilitation du conditionnement au contact alimentaire	Non-interférence entre le conditionnement et le produit	Respect des normes par le fournisseur	Documents communiqués par le fournisseur	Visuelle	Rapatriement des conditionnements incriminés	Documents communiqués par le fournisseur

5.10.4 Contrôle visuel**Point à maîtriser : Tolérance en espèces étrangères**

Un contrôle visuel est effectué lors de la mise en caisse des sardines. La tolérance de 10% est due au fait que les bancs de sardines ont généralement quelques poissons étrangers mêlés et donc capturés en même temps. De ce fait, même avec l'agrégage et un premier contrôle visuel lors de la mise en cuve des containers, il peut arriver que l'on retrouve des espèces étrangères dans les caisses.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Espèces étrangères	10% d'espèces étrangères accepté	Agrégage des lots. Contrôle visuel lors de la mise en cuve emballeuse	Examen des caisses par sondage	Visuelle	Vérifier sur d'autres caisses à suivre Tri du poisson Déclassement du lot	Fiche expédition

5.10.5 Glaçage
Point à maîtriser : - Réglementation
- Conservation optimale de la sardine

Les caisses sont ensuite glacées (un papier spécifique « marée » pourra être utilisé dès sa commercialisation) puis fermées et cerclées.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Habilitation du conditionnement au contact alimentaire	Non-interférence entre le conditionnement et le produit	Respect des normes par le fournisseur	Documents communiqués par le fournisseur	Visuelle	Rapatriement des conditionnements incriminés	Documents communiqués par le fournisseur
Qualité sanitaire de la glace	Coliformes thermotolérants et Streptocoques fécaux Absence dans 100 ml d'eau	Fabrication de la glace à partir d'eau douce salée	Contrôles de la qualité bactériologique de la glace	Analyse bactériologique	Analyse complémentaire	Bulletins d'analyses bactériologiques

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Taux de glaçage	≥ 30%	Boîtes adaptées à ce taux de remplissage Personnel formé	Contrôle en cours de fabrication	Pesée	Rajout de glace ou déclassement du produit	Fiche d'expédition

5.11 Etiquetage

Point à maîtriser : *bon étiquetage des caisses*

Les caisses sont ensuite mises sur palettes et étiquetées. Plusieurs lots pouvant être présents sur une même palette, on effectue un arrêt de production entre chaque lot au niveau de la fileteuse et de l'emballieuse afin d'éviter tout risque de mélange.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
La bonne étiquette sur la bonne caisse	Respect de la réglementation	Séparation temporelle entre les différents lots	Visuelle	On finit de conditionner un lot avant d'en prendre un autre	Orientation vers une production standard	

Voir précisions chapitre 6 pour les informations portées sur l'étiquette et la caisse.

5.12 Stockage

Cette phase de stockage n'est pas toujours nécessaire. Les départs de livraison s'étalent sur toute la journée et de façon régulière (10h, 12h, 14h,...), ce qui permet de limiter la quantité de sardines en chambre froide et surtout de limiter leur temps d'attente avant expédition.

Point à maîtriser : - Réglementation (conditions de stockage)

- Fraîcheur du poisson

Les palettes formées sont stockées dans une chambre froide positive produits finis ($0^{\circ}\text{C} \leq T \leq 4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$). Les départs sont fréquents et à heures fixes, ce qui permet d'avoir un stockage de courte durée par une gestion de production efficace.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Température ambiante de stockage	$0/4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$	Stockage en chambre froide adaptée et paramétrée	Contrôle des températures de stockage	Système enregistreur	Orientation vers une production standard	Enregistrement interne

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Temps de stockage	Départs dans la journée	Prévision des départs	Vérification de l'heure de départ du transporteur	Visuelle	Orientation vers une production standard	

5.13 Expédition

Point à maîtriser : *Commande correspondant à la demande*

Les caisses embarquées dans les camions ne doivent pas être abîmées afin de conserver pleinement la Qualité des sardines.

Le nombre de caisses doit correspondre à ce qu'a commandé le client.

Les étiquettes doivent être conformes à la commande.

Un contrôle est effectué sur certaines caisses (fréquence : un produit fini par lot par jour)(cf. annexe 4 : fiche d'expédition).

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Etat des caisses avant le transport	Absence de caisses trouées ou cassées	Manipulation avec précaution Palettes bien filmées Informations aux transporteurs.	Contrôle visuel des palettes	Visuelle	Changement des caisses incriminées	
Commande conforme	Bon étiquetage Bon nombre de caisses	Nombre d'étiquettes imprimées correspondant au nombre de caisses commandées Etiquettes vérifiées avant d'être collées.	Contrôle visuel des palettes	Visuelle	Changement des caisses incriminées	

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Jour d'expédition	Départ le jour de pêche	Gestion chronologique des lots	Contrôle des fiches de réception et d'expédition	documentaire	Déclassement des quantités non conforme	Fiche réception expédition
Conformité du produit fini aux critères label rouge	Critères label rouge	Respect du cahier des charges	Contrôle produit fini par lot	Visuelle, métrologique	Blocage du lot (pour examen approfondi) Déclassement du lot si confirmation de Non Conformité	Fiche de contrôle expédition

5.14 Transport

Point à maîtriser : *Fraîcheur des sardines*

Les caisses doivent garder leur intégrité jusqu'à l'arrivée chez le client. Les caisses percées ou cassées sont éliminées du circuit de distribution.

Etant donné la nature du produit frais, il faut que les sardines conservent leur fraîcheur jusqu'à leur arrivée chez le client. Le taux de glaçage de 30% permet de garantir cette fraîcheur dans des conditions normales de transport de produit de mer.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Fraîcheur des sardines	Taux de glaçage de 30% minimum	Boîtes adaptées à ce taux de remplissage Personnel formé	Contrôle en cours de fabrication	Pesée	Rajout de glace ou déclassement du produit	Fiche d'expédition

5.15 Distribution

Point à maîtriser : - *Réglementation (conditions de mise en vente)* - Respect du cahier des charges Label Rouge par le client

Une fois arrivés chez le client, les produits sont déconditionnés et mis en rayon poissonnerie. Il faut sensibiliser les clients sur le respect de la chaîne du froid. Les trois autres facteurs importants à respecter sont : la DLV, la DLC et l'étiquetage.

La DLC du produit a été fixée à 4 jours après l'emballage. (cf protocole DLV)

La DLV sous appellation Label Rouge du produit a été fixée à une journée sur étal dans un délai de 2 jours après emballage.

Ces deux dates figurent sur l'étiquette. Cette étiquette intègre un « pense-bête » qui permet de faire figurer la date d'ouverture de la caisse et donc d'éviter de réutiliser celle-ci en Label Rouge le lendemain de son ouverture (cf. annexe 6).

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Température des poissons	Poissons mis à l'étal sur lit de glace	information des vendeurs	Contrôle de présence de glace	Visuelle	Déclassement	

Chaque client va signer avec l'entreprise qui lui fournit des sardines Label Rouge un contrat de commercialisation (donné en annexe 7) qui reprend les engagements du distributeur et du fournisseur pour la vente du produit aux consommateurs.

Objet de la maîtrise	Valeur cible	Action préventive	Action de surveillance	Méthode	Action correctrice	Documents
Produit consommable	DLC du produit	Donner la DLC du produit au client	Vérification de la date de mise sur étal	Visuelle	Retrait et destruction des produits	Bons de livraison Etiquettes
Sardines fraîcheur extra	DLV du produit	Donner la DLV du produit au client	Vérification de la date du jour système d'étiquetage	Visuelle	Déclassement en sardine fraîche « normale »	Bons de livraison Etiquettes
Information du consommateur	Respect du cahier des charges Label Rouge	Acceptation et respect du contrat de commercialisation		Visuelle	Déclassement en sardine fraîche « normale »	Contrat de commercialisation

6 - ETIQUETAGE

6.1 Mentions portées sur l'étiquette (exemple en annexe 6)

- La dénomination de vente réglementaire : « Sardines Label Rouge » ou « Filets de Sardines Label Rouge ».
- La Date de Conditionnement (qui correspond à la date de pêche et de transformation de la sardine).
- La Date Limite de Vente (DLV) sous appellation Label Rouge fixée à deux jours après la date de conditionnement et déterminée par le passage de la qualité E à la qualité A (selon la grille de cotation de fraîcheur du règlement CEE 2406/96 du 23/11/96 ainsi que du référentiel OFIMER).
- La Date Limite de Consommation (DLC) fixé à quatre jours après la date de conditionnement et déterminée par le passage de la qualité B à la qualité C (selon la grille de cotation de fraîcheur du règlement CEE 2406/96 du 23/11/96 ainsi que du référentiel OFIMER).
- Le poids net total
- Le nom de l'entreprise ayant réalisée la transformation et/ou le conditionnement ainsi que son estampille CEE.
- Le nom scientifique de l'espèce utilisée (qui doit être *Sardina pilchardus* WALBAUM strictement).
- Le lieu de pêche (Pêchées en Atlantique Nord-Est).
- Le nom du client et l'adresse.
- Le nom du bateau, la date de pêche et de conditionnement.

6.2 Mentions portées sur la caisse (pré-imprimées)

- Le nom scientifique de l'espèce utilisée (qui doit être *Sardina pilchardus* WALBAUM strictement).
- Le lieu de pêche (Atlantique Nord-Est).
- Le logo Label Rouge en respectant la charte graphique
- Le numéro d'homologation.
- L'identification de l'organisme certificateur et son logo :
 - Qualité-France SA
 - Le Guillaumet F-92046 PARIS la DEFENSE Cedex
- La mention « caractéristiques certifiées » ou « caractéristiques contribuant à la qualité supérieure » doit précéder :
 - pêche à la bolinche
 - sardines fraîcheur extra conditionnées le jour de pêche
 - traçabilité de l'étal au bateau
- Le nom et l'adresse du groupement qualité :
 - Poissons Bleus de Bretagne
 - F-29760 PENMARC'H

7 - TRAÇABILITE

Le tableau suivant détaille les étapes clés de la traçabilité. Le lot est défini par une date de débarquement (équivalente de la date de production) et le nom d'un bateau. Ces informations doivent se retrouver sur l'étiquette finale.

Etape	Méthode	Document d'accompagnement
Pêche	Relevé dans le journal de bord de l'heure de départ du bateau, de l'heure du premier coup de pêche et de l'heure de débarquement	Journal de bord
Débarquement	Relevé sur une fiche de traçabilité de l'heure du premier coup de pêche et de débarquement, du nom du bateau, du moule des sardines et de la date de pêche. Identification de chaque container à l'aide d'une étiquette avec le nom du bateau et le nom de l'organisation de producteurs	Fiche de traçabilité Journal de bord
Réception	Une fiche de réception qui permet de déterminer si le lot peut être utilisé dans une production Label Rouge est remplie : date du jour, heure d'arrivée du lot à l'entreprise, nom du bateau, quantité livrée, température du lot, qualité de la sardine, présence d'espèces étrangères, moule, taux de matière grasse (début et fin de saison)/ L'étiquette de criée qui reprend le nom du bateau et l'organisation de pêcheur à laquelle il appartient est laissée sur chaque container. Un identifiant de couleur est mis sur chaque container pouvant être utilisé pour une production Label Rouge.	Fiche de réception
Production	Les lots sont séparés physiquement lors de la production et gérés suivant le nom du bateau. Les caisses sont pré-imprimées Label Rouge.	Fiche de réception / expédition gérée par bateau
Palettisation	Palettisation par client et par lot de production.	Fiche d'expédition
Etiquetage	L'étiquette reprend les informations importantes de la traçabilité : la DLC, la DLV, le nom du bateau, la date de pêche, le nom du client (cf. chapitre précédent)	
Distribution	Gestion des étiquettes (partie détachable) Registre de rayons (partie détachable de l'étiquette) Traçabilité jusqu'au consommateur	

Les informations figurant sur la partie détachable de l'étiquette sont les suivantes :

- nom du produit
- nom du bateau
- date de pêche et de conditionnement
- la DLC et la DLV

Lors de la réception les éléments de traçabilité de chaque lot sont repris sur la fiche de réception. La fiche de réception et d'expédition sont sur la même feuille afin de pouvoir consulter toutes les informations rapidement. La fiche de traçabilité est également rattachée.

Lorsque les opérations de production se déroulent en continu, une séparation physique permet de différencier les lots et de conserver ainsi la traçabilité des produits.

Par le système informatique, on peut retrouver toutes ces informations suivant les codes articles.

L'étiquette comporte un système de rappel de la DLV. Trois dates figurent en double sur le côté droit de celle-ci : ce sont les différentes dates d'ouverture de la caisse auxquelles on garantit la fraîcheur Extra. Lors de l'ouverture de la caisse, il faut rayer les dates inutiles pour ne laisser apparent que la date d'ouverture. La partie détachable comporte donc cette indication. L'étiquette restant sur la caisse, on sait à quelle date on l'a ouverte et on peut ainsi éviter de remettre des sardines sous la mention Label Rouge alors que la caisse a été ouverte la veille. Dans le contrat de commercialisation que les clients vont devoir signer avant de vendre de la Label Rouge, ils s'engagent à respecter la DLV des sardines à travers l'utilisation de ce système .

8 - TEXTES DE REFERENCE

Les textes réglementaires applicables aux sardines fraîches sont listés ci-dessous.

8.1 Textes réglementaires relatifs à la certification

- Code de la consommation L 115-19 à L 115-26-4 relatif à la certification et au label agricole
- Décret 96-193 du 12/03/1996 relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés
- Directive 96/93/CE du Conseil du 17/12/1996 concernant la certification des animaux et des produits animaux

8.2 Textes réglementaires relatifs à l'hygiène

- Directive 89/109/CEE du 21 décembre 1988, modifié par l'article 32003R1882 du 31 octobre 2003 relative aux matériaux en contact des denrées alimentaires
- Directive 93/43/CEE modifiée par l'article 32003R1882 du 31 octobre 2003 relative à l'hygiène des denrées alimentaires
- Décision 94/356/CEE relative aux autocontrôles des produits de la pêche
- Décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux
- Arrêté du 9 avril 1997 définissant les catégories de denrées et produits périssables pour le transport
- Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale
- Arrêté du 27 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines, modifié par l'arrêté du 7 avril 1998
- Arrêté du 28 décembre 1992 portant sur la réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche, modifié par l'arrêté du 7 avril 1998
- Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité
- Arrêté du 3 avril 1996, modifié par l'arrêté du 2 janvier 2002 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale
- Arrêté du 20 juillet 1998 relatif au transport des aliments

8.3 Textes réglementaires relatifs à l'étiquetage

- Directive 79/112/CEE relative à l'étiquetage ainsi que le décret n°84-1147 du 7 décembre 1984
- Directive 89/396/CEE relative à l'indication de la date et du lot de fabrication ainsi que le décret 91-187 du 19 février 1991 et l'arrêté du 8 mars 1991
- Directives 91/72/CEE et 93/102/CEE relatives à l'expression des ingrédients ainsi que les arrêtés du 9 juillet 1992 et du 10 août 1994
- Directive 96/21/CE du conseil du 29 mars 1996 modifiant la directive 95/54/CE de la commission relative à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues par la directive 79/112/CE
- Décret n°88-1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation, modifié par le décret n°91-187 du 19 février 1991
- Code de la consommation R112-1 à R112-31

8.4 Textes réglementaires relatifs à la commercialisation

- règlement CE n°104-2000 du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.
- Règlement CE n°2406/96 du conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes de commercialisation pour certains produits de la pêche
- Loi n°96-588 du 1^{er} juillet 1996 sur la loyauté et l'équilibre des relations commerciales

8.5 Texte réglementaire relatif à la pêche

- Arrêté n°253/2001 du 31 juillet 2001 : portant approbation de la délibération « Bolinche-CRPM-2001-A » du 21 juin 2001 du comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de Bretagne portant création et fixant les conditions d'attribution de la licence de pêche à la bolinche dans les eaux maritimes relevant de la Région Bretagne ».

8.6 Textes normatifs et guides de bonnes pratiques

- Norme NF V04-403 : Viande, produits à base de viande et produits de la pêche. Détermination de la teneur en matière grasse libre.

9 - PRINCIPALES DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

Agréage : c'est la procédure à réception des containers qui permet de déterminer si un lot peut être utilisé pour une production Label Rouge ou non.

Bolinche : appelée aussi senne tournante ou coulissante, c'est un filet de pêche utilisé pour encercler un banc de poisson et le capturer. Sa partie supérieure est flottante et sa partie inférieure est refermable par un filin coulissant permettant ainsi de former une poche autour du banc de poisson.

Caractéristique : caractère distinctif, spécificité de quelque chose

Caractéristiques organoleptiques : caractéristiques sensorielles (visuelles, olfactives et gustatives) procurées par un produit lors de sa dégustation

CNLC : commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires

Conditionnement : opération qui consiste à protéger les denrées alimentaires par l'emploi d'un emballage ou d'un contenant et par extension désigne cet emballage ou contenant

Conformité : satisfaction à des exigences spécifiques, c'est-à-dire aux exigences du cahier des charges

Contrôle : opération qui consiste à mesurer, examiner, essayer une ou plusieurs caractéristiques d'une entité, et comparer les résultats aux exigences spécifiées en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chacune de ces caractéristiques. Les contrôles réalisés par l'entreprise sont des contrôles internes, ceux réalisés par l'organisme certificateur sont externes.

Déclassement : les produits déclassés sont écartés du circuit normal de distribution.

Dénomination de vente : appellation du produit qui permet de décrire ses caractéristiques

DLC : Date Limite de Consommation ; c'est la date après laquelle le produit n'est plus consommable.

DLV : Date Limite de Vente ; c'est la date à partir de laquelle la sardine n'est plus considérée comme de fraîcheur Extra et ne peut donc plus être vendue comme Label Rouge.

Ecorchure : zone sans peau en surface des sardines. Une sardine est écorchée lorsque la surface totale de peau arrachée est supérieure à 1 cm². Le pourcentage d'écorchures est défini par la proportion de poissons écorchés du lot.

Enregistrement : document qui fournit des résultats ou des preuves d'une opération effectuée

Faux poisson : poisson n'appartenant pas à l'espèce *sardina pilchardus* WALBAUM.

Fraîcheur du poisson : état du poisson défini par des caractères typiques tels que l'odeur, l'aspect, la texture, l'œil, la peau, les branchies qui s'observent directement sur le poisson aux différents stades de son traitement (pêche, stockage, utilisation en conserverie, ...). La fraîcheur est classifiée en 3 catégories : extra, A et B selon son niveau de qualité. Celle-ci est précisée dans le règlement CE n°2406/96 du 26 novembre 1996.

La fraîcheur extra est définie par des caractères du niveau le plus haut : odeur d'algues marines légère et agréable, aspect général brillant et vif, texture du corps ferme et rigide, mucus transparent, œil saillant et de couleur vive, opercules sans tâches, branchies de couleur vive, ...

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : analyse des risques et points critiques pour la maîtrise. Démarche permettant d'identifier les dangers associés à la fabrication d'un produit en terme de sécurité alimentaire, à les évaluer et à déterminer les actions préventives correspondantes

Lot : un lot de poisson est constitué des poissons issus de la même campagne de pêche sur un même bateau à une même date

Moule : nombre de sardines dans 1 kilogramme

Parage : opération qui consiste à enlever les morceaux de queues restées accrochées aux sardines à l'aide d'un couteau.

Pélagique : se dit des poissons évoluant dans la colonne d'eau, (pêche en faible profondeur, en opposition avec la pêche de fond)

Point à maîtriser : point (étape ou procédure) où il faut exercer une action de maîtrise pour prévenir, éliminer ou réduire un risque de non-conformité sur le produit par rapport aux exigences spécifiées

Resserre : décrit le fait de remettre en vente un produit qui a déjà une journée de mise en vente.

Salabarde : sorte de grande épuisette pour extraire le poisson de la bolinche

Taux de glaçage : quantité de glace ajoutée au conditionnement, exprimée en pourcentage du poids total de la caisse

Traçabilité : capacité à retrouver l'historique de l'utilisation, de la localisation, de la fabrication d'une entité ou des résultats des contrôles la concernant au moyen de données enregistrées

10 -ANNEXES

Annexe 1 : Photos de la pêche à la bolinche

Annexe 2 : Fiche de traçabilité

Annexe 3 : Procédure d'agréeage

Annexe 3' : Fiches de formation à l'agréeage

Annexe 4 :Fiches de réception et d'expédition

Annexe 5 : Fiche de qualification du personnel

Annexe 6 : Exemple d'étiquette

Annexe 7 : Contrat de commercialisation signé avec les clients

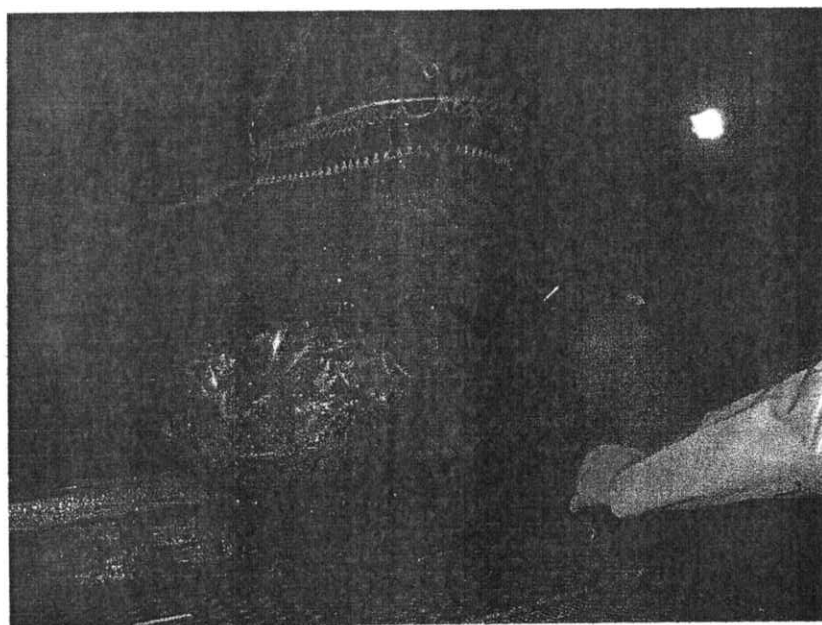
Annexe 8 : Protocole de détermination de la DLV



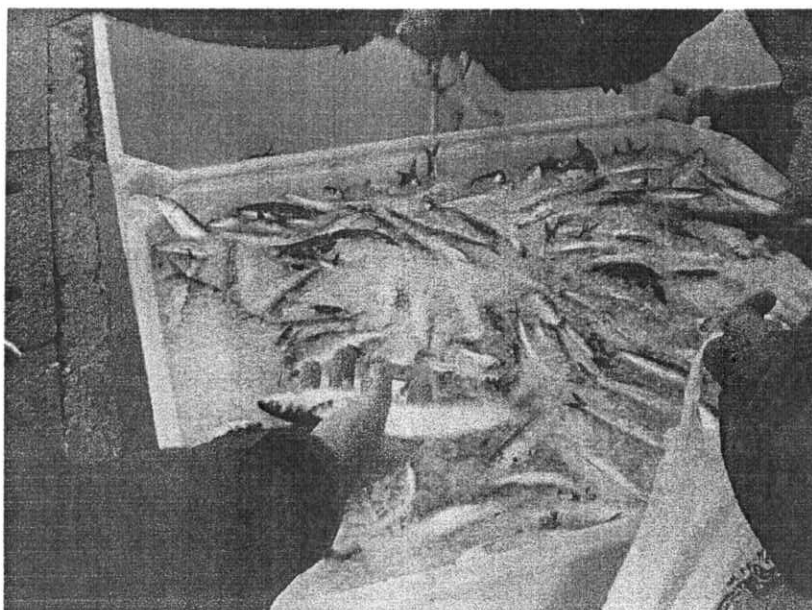
Annexe 1 : Photographies sur la pêche à la bolinche



Récupération des poissons dans la bolinche à l'aide d'une salabarde



Mise des poissons en cuve à l'aide d'une salabarde



Sardines en container d'eau glacée au débarquement

Annexe 2 : Fiche de traçabilité

SARDINES PECHEES A LA BOLINCHE : FICHE DE TRACABILITE

Pour que cette fiche puisse être valide et utilisée, **l'ensemble des données doit être complété.**

Date :

Nom du bateau :

Ports de débarquement :

- ☐ Saint Guénolé
- ☐ Douarnenez
- ☐ Concarneau
- ☐ Autre :

Heure et date de départ du bateau :

Heure du premier coup de pêche :

Heure d'arrivée du bateau :

Quantité achetée :

Moule des sardines (nombre/kg) :

Le patron pêcheur

Nom :

Signature :

L'acheteur

Nom :

Signature :

Emetteur :

Visa :

Annexe 3 : Procédure d'agréeage

PROCEDURE D'AGREAGE

Cette procédure intervient à réception de chaque lot. Par rapport aux prévisions de production Label Rouge, un certain nombre de lot va subir un agréeage. Cette procédure se compose de plusieurs critères à évaluer et qui se réalisent de la manière suivante :

1 - Présence de glace : à l'ouverture du container, la personne va constater la présence ou l'absence de glace.

2 - Prise de température des sardines : un thermomètre va être introduit dans une sardine. La température doit être comprise entre 0 et 2 °C. Néanmoins, on peut tolérer une température allant jusqu'à 7 °C pour les sardines issues du dernier coup de pêche et qui n'ont donc pas eu le temps nécessaire pour se refroidir.

3 - Vérification de la qualité de la sardine : la catégorie de fraîcheur de la sardine est vérifiée et doit être Extra selon l'extrait du règlement 2406/96/CE. Suivant ce règlement, chaque critère est évalué et reçoit une note chiffrée correspondant à sa Qualité :

- 3 pour une qualité E
- 2 pour une Qualité A
- 1 pour une qualité B
- 0 pour une Qualité C

Le tableau utilisé pour mesurer la fraîcheur du poisson est le suivant :

	E (3)	A (2)	B (1)	C (0)
PEAU	Pigmentation vive, chatoyante et brillante	Pigmentation vive	Pigmentation ternie, en voie de décoloration	Décoloration, peau plissée
MUCUS	Aqueux et brillant	Aqueux	Trouble, laiteux	Absent ou jauni et granuleux
ŒIL	Convexe, pupille noire et brillante, cornée transparente	Convexe, pupille noire, cornée ternie	Plat à concave, œil vitreux	Concave et opaque
COULEUR DES BRANCHIES	Rose à rouge brillant	Rose à rouge	Brunissement et mucus opaque	Brun gris et mucus épais
TEXTURE DE LA CHAIR	Ferme et élastique	Ferme	Molle	Flasque
ODEUR DES BRANCHIES	Marine	Ni algue, ni mauvaise	Forte	Nauséabonde

Le tableau suivant reprend les catégories de fraîcheur CEE. Les résultats des degrés de fraîcheur sont la moyenne des notes des critères évalués.

Catégories de fraîcheur CEE	
Appellations	Degrés de fraîcheur
E	$\geq 2,7$
A	$\geq 2,0$ et $< 2,7$
B	$\geq 1,0$ et $< 2,0$
C (impropre à la consommation humaine)	< 1

Si un lot a tous ses critères classés en catégorie E ou un seul critère non classé en catégorie E mais classé en catégorie A (note moyenne de 2,83), le lot est classé catégorie E. Tout autre résultat donne un lot classé au mieux catégorie A (note de 2,67 avec 2 critères en catégorie A).

4 – Absence d'espèces étrangères : l'employé va plonger une épuisette dans le container et vérifier qu'il n'a sorti que des sardines. Aucune autre espèce ne doit être présente.

5 – Matière grasse : la matière grasse des sardines doit être de 8% au minimum. Une analyse est faite à réception du lot. Néanmoins, la matière grasse des sardines va en augmentant pendant la saison avant de se stabiliser puis de redescendre. Ainsi, les analyses sont effectuées en début et fin de saison. Chaque jour une analyse est effectuée jusqu'à obtenir des résultats supérieurs à 8% pendant une semaine. A ce moment, la fréquence des analyses passe à une par mois. Lorsque la fin de saison arrive, la fréquence repasse à une analyse par jour. Quand les résultats seront en dessous de 8% pendant 3 jours, la saison sera considérée comme terminée.

Méthode de mesure du taux de matière grasse de la matière première :

Après obtention d'un broyat moyen de 20 sardines, ce dernier subit une déshydratation à l'aide d'un dessiccateur. Le dessiccateur indique alors le % d'humidité de l'échantillon. Le taux de matière grasse se calcule ainsi :

$$\text{Taux de matière grasse} = 80.5 - \text{taux d'humidité indiqué}$$

Ce taux doit être $\geq 8\%$.

6 – Moule : Le moule des sardines est également regardé afin de déterminer si elles peuvent être utilisées pour la production de filets. L'employé pèse un certain nombre de sardines pour faire un kg et ce nombre représente le moule. Il faut entre 8 et 14 sardines au kg pour pouvoir utiliser les sardines pour le filetage. L'opération est réalisée sur 3 kg de sardines.

Un container n'est classé utilisable pour une production Label Rouge (filets ou entières) que s'il répond à tous les critères minimums cités ci-dessus. Il reçoit alors une étiquette rouge.

Si le container répond à tous les critères sauf à celui du moule, il n'est utilisable que pour la production de sardine entière et reçoit une étiquette verte.

Si le container répond à tous les critères sauf à celui des espèces étrangères, il peut quand même être utilisé pour la production de filets Label Rouge (du fait du tri sardine par sardine) et reçoit une étiquette bleue.

Tableau récapitulatif			
Analyse	Label Rouge	Label Rouge Filets	Label Rouge Entières
Glace à l'arrivée	Présence	Présence	Présence
Température des sardines	entre 0 et 2 °C (7°C occasionnellement)	entre 0 et 2 °C (7°C occasionnellement)	entre 0 et 2 °C (7°C occasionnellement)
Catégorie de fraîcheur	E	E	E
Espèce étrangère	Absence	Présence	Absence
Taux de matière grasse	8% minimum	8% minimum	8% minimum
Moule	8-14 sardines/kg	8-14 sardines/kg	< 14 sardines/kg

Annexe 3' : Fiche de formation à l'agréeage

FICHE DE FORMATION AGREAGE

Tableau récapitulatif			
Analyse	Label Rouge	Label Rouge Filets	Label Rouge Entières
Glace à l'arrivée	Présence	Présence	Présence
Température des sardines	entre 0 et 2 °C (7°C occasionnellement)	entre 0 et 2 °C (7°C occasionnellement)	entre 0 et 2 °C (7°C occasionnellement)
Catégorie de fraîcheur	E	E	E
Espèce étrangère	Absence	Présence	Absence
Taux de matière grasse	8% minimum	8% minimum	8% minimum
Moule	8-14 sardines/kg	8-14 sardines/kg	< 14 sardines/kg

Tableau de catégorie de fraîcheur

	E	A	B	C
PEAU	Pigmentation vive, chatoyante et brillante	Pigmentation vive	Pigmentation ternie, en voie de décoloration	Décoloration, peau plissée
MUCUS	Aqueux et brillant	Aqueux	Trouble, laiteux	Absent ou jauni et granuleux
ŒIL	Convexe, pupille noire et brillante, cornée transparente	Convexe, pupille noire, cornée ternie	Plat à concave, œil vitreux	Concave et opaque
COULEUR DES BRANCHIES	Rose à rouge brillant	Rose à rouge	Brunissement et mucus opaque	Brun gris et mucus épais
TEXTURE DE LA CHAIR	Ferme et élastique	Ferme	Molle	Flasque
ODEUR DES BRANCHIES	Marine	Ni algue, ni mauvaise	Forte	Nauséabonde
Qualité E pour	5-6 croix	0-1 croix	0 croix	0 croix

Nombre de critères non classés en E pour acceptation en Label Rouge : 1 seul en catégorie A

Exemple de tableaux remplis:

Catégorie de fraîcheur	E	A	B	C
Peau	X			
Mucus	X			
Œil	X			
Texture chair	X			
Couleur branchies	X			
Odeur branchies	X			

Label Rouge

Catégorie de fraîcheur	E	A	B	C
Peau	X			
Mucus		X		
Œil	X			
Texture chair	X			
Couleur branchies	X			
Odeur branchies	X			

Label Rouge

Catégorie de fraîcheur	E	A	B	C
Peau	X			
Mucus	X			
Œil	X			
Texture chair		X		
Couleur branchies		X		
Odeur branchies	X			

Refusé

Catégorie de fraîcheur	E	A	B	C
Peau	X			
Mucus	X			
Œil	X			
Texture chair			X	
Couleur branchies	X			
Odeur branchies	X			

Refusé

Catégorie de fraîcheur	E	A	B	C
Peau	X			
Mucus				X
Œil	X			
Texture chair	X			
Couleur branchies	X			
Odeur branchies	X			

Refusé

Annexe 4 : Fiches de réception et d'expédition**FICHE RECEPTION****IDENTIFICATION DU LOT**

Date
Heure
Bateau
Tonnage

TABLE DE DETERMINATION DE LA CATEGORIE DE FRAICHEUR

Cocher la case correspondant à l'état de la sardine

	E	A	B	C
PEAU	Pigmentation vive, chatoyante et	Pigmentation vive	Pigmentation ternie, en voie de	Décoloration, peau plissée
MUCUS	Aqueux et brillant	Aqueux	Trouble, laiteux	Absent ou jauni et granuleux
OEIL	Convexe, pupille noire et brillante, cornée transparente	Convexe, pupille noire, cornée ternie	Plat à concave, oeil vitreux	Concave et opaque
COULEUR DES BRANCHIES	Rose à rouge brillant	Rose à rouge	Brunissement et mucus opaque	Brun gris et mucus épais
TEXTURE DE LA CHAIR	Ferme et élastique	Ferme	Molle	Flasque
ODEUR DES BRANCHIES	Marine	Ni algue, ni mauvaise	Forte	Nauséabonde

Le lot est de catégorie E quand il y a soit :

6 croix dans la colonne E

5 croix dans la colonne E plus une dans la colonne A

TABLEAU RECAPITULATIF

			Valeur cible
Qualité			E
Température	°C		0-7 °C
Moule	sardines/kg		inférieur à 14 pour les filets
Présence de glace	Présence	Absence	Présence
Espèce étrangères	Présence	Absence	Absence (pour l'entière)
Taux de matière grasse	%	Non mesurée (pleine saison)	8% minimum

CONCLUSION

SARDINE	Label Rouge	Label Rouge Filets	Label Rouge Entière	Déclassée
	tous critères conformes avec moule inférieur à 14 et absence espèce étrangère	tous critères conformes avec moule inférieur à 14 et présence espèce étrangère acceptée	tous critères conformes avec absence espèce étrangère	1 critère non conforme (à l'exception du cas suivant : espèce étrangère et moule inférieur à 14)

Cocher la case correspondant au classement du lot

FICHE D'EXPEDITION

IDENTIFICATION DU LOT

Produit concerné	Filets de sardines	Sardines entières
------------------	--------------------	-------------------

Date
Client
Poids

TABLE DE DETERMINATION DE LA CATEGORIE DE FRAICHEUR

Cocher la case correspondant à l'état de la sardine ou filet de sardine

	E	A	B	C
PEAU	Pigmentation vive, chatoyante et brillante	Pigmentation vive	Pigmentation ternie, en voie de décoloration	Décoloration, peau plissée
MUCUS	Aqueux et brillant	Aqueux	Trouble, laiteux	Absent ou jauni et granuleux
ŒIL	Convexe, pupille noire et brillante	Convexe, pupille noire, cornée ternie	Plat à concave, œil vitreux	Concave et opaque
COULEUR DES BRANCHIES	Rose à rouge brillant	Rose à rouge	Brunissement et mucus opaque	Brun gris et mucus épais
TEXTURE DE LA CHAIR	Ferme et élastique	Ferme	Molle	Flasque
ODEUR DES BRANCHIES	Marine	Ni algue, ni mauvaise	Forte	Nauséabonde

La sardine est de catégorie E quand il y a soit:

6 croix dans la colonne E

5 croix dans la colonne E plus une dans la colonne A

Le filet de sardine est de catégorie E quand les critères (peau, mucus, texture de la chair) sont cochés en E

TABLEAU RECAPITULATIF

		Valeur cible
Etiquetage		Etiquette conforme
Poids caisse + sardines + glace (sans couvercle)	kg	Cf tableau ci-contre
Poids net	kg	Poids indiqué
Température	°C	0-2 °C
Espèces étrangères		< 10% poids
Qualité du filet		Absence tête, queue, viscères, écorchures nulles à minimales
Qualité entière		E

Poids net	Poids mini caisse + sardines + glace
2 kg	3 kg
3 kg	4,4 kg
4 kg	5,9 kg

CONCLUSION

SARDINE CONFIRMEE EN LABEL	OUI	NON
----------------------------	-----	-----

cocher la case correspondant au classement du lot

Annexe 5 : Fiche de qualification du personnel

FICHE DE QUALIFICATION

Qualification pour le réglage des machines (filetage et emballage)

Formation	Suivi	Personnes autorisées
Formation interne du personnel pour la manipulation des machines	Machines correctement réglées (visible par la qualité du produit)	Personnel ayant suivi la formation (voir liste des personnes qualifiées) Service maintenance

Qualification pour l'agrégage des lots et le contrôle produit fini

Formation	Suivi	Personnes autorisées
Formation interne du personnel pour l'agrégage des lots (cf. annexe 3') Même formation pour le contrôle des produits finis	Qualité des produits en cours de fabrication et des produits finis	Personnel ayant suivi la formation (voir liste des personnes qualifiées)

Annexe 6 : Exemple d'étiquette

FURIC MAREE TEL 02-98-58-14-14		LE GUILVINEC C.P. 6820117 M		F 29.072.506 CE	
FILET SARDINE LABEL ROUGE		10-09-04	10-09-04		
BATEAU		11-09-04	11-09-04		
STEREDEN AR MOOR		12-09-04	12-09-04		
PECHÉ ET CONDITIONNÉ LE 10-09-04 A CONSOMMER JUSQU'AU 14-09-04					
CARREFOUR LOUVIERS					
VIRONUAY				12	
EQUINOXE					
TRANSP POIDS NET EN KG 3.00	FILET SARDINE LABEL ROUGE		QUAL E		
SARDINA PILCHARDUS WALBAUM PÊCHÉ EN ATLANTIQUE NORD EST		A CONSERVER ENTRE 0 ET 2 DEGRÉS			
Interfas I-007243A-18040-W - Tous droits réservés					

FILET DE SARDINE LABEL ROUGE	
 POISSONS BLEUS de BRETAGNE	CARACTERISTIQUES CONTRIBUANT A LA QUALITE SUPERIEURE PECHÉE A LA BOLINCHÉ FRAICHEUR EXTRA CONDITIONNÉE LE JOUR DE PÊCHÉ TRACABILITE DE L'ÉTAL AU BATEAU   DÉCRET DU 12.03.96 HOMOLOGATION N° : LA/02/06
<u>GROUPEMENT QUALITE</u> POISSONS BLEUS DE BRETAGNE CRÉE DE ST GUENOLE F-29760 PENMARC'H	<u>ORGANISME CERTIFICATEUR</u> QUALITE FRANCE SA LE GUILLAUMET F-92046 PARIS LA DEFENSE

Annexe 7 : Contrat de commercialisation

Contrat de commercialisation de la sardine fraîche Label Rouge

A) Engagements du Distributeur
(Détaillant ou rayon Poissonnerie)

- 1) Le distributeur s'engage :
 - à garantir le suivi et la traçabilité des sardines fraîches Label Rouge du groupe Poissons Bleus de Bretagne,
 - à respecter la Date Limite de Vente (DLV) en Label Rouge des sardines, notamment par l'utilisation du système inclus sur l'étiquette fournisseur,
 - à respecter la charte Label Rouge en utilisant le logo Label Rouge mis à sa disposition par son fournisseur,
 - à vendre les sardines Label Rouge en respectant la chaîne du froid.
- 2) Le distributeur s'engage à fournir l'ensemble des éléments justificatifs de ses approvisionnements à l'Organisme Certificateur chargé du contrôle du cahier des charges sardines fraîches déposé par le groupement Poissons Bleus de Bretagne
- 3) Dans le cas d'une vente simultanée de sardines fraîches Label Rouge du groupement Poissons Bleus de Bretagne et d'autres sardines, le distributeur s'engage à tenir une comptabilité matière spécifique Label Rouge au sein de la comptabilité matière de son rayon poisson ainsi qu'entre les sardines Label Rouge provenant de lot différents (bateaux, date de réception).

Dans ce cas une délimitation claire du rayon permettra aux consommateurs de parfaitement visualiser la séparation entre la sardine classique et la sardine Label Rouge.

B) Engagements du Fournisseur

- 1) L'entreprise s'engage à tout mettre en œuvre pour être toujours en mesure de fournir au distributeur une marchandise en tous points conforme aux spécifications du cahier des charges Label Rouge. L'apposition du logo Label Rouge sur les produits en sera la garantie.

Un organisme certificateur indépendant des mareyeurs, attestera régulièrement du respect du cahier des charges et donc du bon usage de la marque Label Rouge par l'entreprise fournisseur.

- 2) Le mareyeur s'engage à fournir des sardines fraîches Label Rouge à ses clients dans la limite des stocks disponibles (suivant les arrivages des pêches) et dans les conditions limites imposées par le cahier des charges.

POUR LE MAGASIN

Le Responsable du rayon poissonnerie

M. / Mme

Date

Signature et cachet du magasin

POUR LE FOURNISSEUR

Le Responsable commercial

M. / Mme

Date

Signature et cachet du fournisseur

POUR LA CENTRALE

Le Responsable poissonnerie

M. / Mme

Date

Signature et cachet de la Centrale

POUR LE GROUPEMENT PBB

Le Président

M. / Mme

Date

Signature et cachet du GROUPEMENT PBB

Annexe 8 : Protocole de détermination de la DLV

La détermination de la DLV

1 L'Objectif

Cette courte expérimentation a pour but principal de déterminer la Date Limite de Vente (DLV) sous appellation « LABEL ROUGE » avant déclassement commercial du produit sur les étals des poissonneries distributrices. Cela consiste à déterminer le passage de la qualité extra (« E ») à la qualité fraîche (« A ») pour le type de conditionnement envisagé pour la commercialisation des produits. L'objectif secondaire de cette expérimentation est de tenter une première approche de la détermination de la Date Limite de Consommation (DLC) soit le passage du produit en catégorie « C ». Pour ce faire un protocole expérimental a été mis en place sur l'appui des documents officiels de la DSV et de l'OFIMER.

2 Le Protocole

L'expérimentation a été menée en parallèle au sein des deux entreprises (HALIOS et FURIC) sur deux semaines (2 x 5 jours), une date de conditionnement et deux produits (la sardine entière et le filet de sardine) afin de doubler les résultats pour les fiabiliser et observer une corrélation entre l'évolution des deux produits.

Pour chaque semaine, six boîtes (3 x 2) de sardines 3kg (glaçage 30%) et six boîtes (3 x 2) de filets papillon 3kg (glaçage 30% également) ont été utilisées. Il s'agit de conditionnement en caisse polystyrène actuellement utilisées dans les deux entreprises et fortement susceptibles d'être utilisées pour le conditionnement des produits sous label. Cela représente donc un total de 2 x 18 kg de sardines entières et 2 x 18 kg de filets étudiés dans chacune des deux entreprises.

Chaque semaine, les sardines pêchées dans la nuit du dimanche au lundi par les bolincheurs du port de Saint-Guénolé et débarquées à l'aube en cuves réfrigérées sont transformées (mises en filet) et conditionnées le lundi matin (avant 12h) dans les ateliers de mareyage des deux entreprises. Un taux de glaçage de 30% est respecté pour chaque caisse (soit environ 1,3 kg de glace paillette par caisse). Les sardines entières sont en contact direct avec la glace (afin de bénéficier de l'eau de fusion qui assure un meilleur refroidissement du produit). Les filets, quant à eux, conditionnées pliés et rangés, sont séparés de celle-ci par un film plastique qui assure le passage du froid sans faire baigner les filets dans l'eau et permet ainsi de ne pas altérer les tissus trop exposés par la mise en filet.

Après conditionnement, les caisses sont expédiées dans les poissonneries respectives des deux sociétés et stockées jusqu'au lendemain matin en chambre froide positive (+ 4°C). Le lendemain (mardi) matin (considéré J0) un relevé de température est effectué sur chaque caisse et deux caisses de filets ainsi que deux caisses de sardines entières sont ouvertes afin d'être soumises aux conditions de la

mise en étal. Après ouverture et disposition sur étal, les deux produits sont observés afin de remplir le tableau d'agréeage réalisé à l'aide de documents officiels (cf. annexe 2) et adapté aux particularités du produit fragile qu'est la sardine. Les résultats d'agréeage (point par point) et les relevés de température sont consignés sous forme informatique (fichier joint en annexe) afin d'obtenir une exploitation graphique permettant de démontrer un décrochage dans la qualité du produit et faire apparaître des résultats exploitables pour obtenir la DLV. Des relevés et des observations sont effectués chaque matin et chaque soir (ainsi que le midi dans le cas de l'entreprise FURIC) pour chaque lot de caisses. Les caisses ouvertes à J0 sont mises en resserre (sous glace en chambre positive) et remise en conditions d'étal à J+1 ainsi qu'à J+2. Un deuxième lot de 2 x 2 caisses est ouvert à J+1 (mis en resserre à J+2 et J+3) et subit les mêmes traitements et mesures que celui ouvert en J0. Enfin un troisième et dernier lot est ouvert à J+2 et suit également ce protocole.

L'expérience est renouvelée sur deux semaines et les résultats obtenus analysés graphiquement. Les deux séries ont permis de conclure aux mêmes résultats et de fiabiliser ainsi la détermination de la DLV.

3 La réalisation du système d'évaluation

Afin de mettre en place un système de cotation, le moins biaisé possible, pour évaluer les lots de sardines testés, les différents systèmes actuels ont été comparés et il nous est apparu pertinent d'adapter le barème de cotation CEE n° 103/76, qui classe les poissons en "catégories de fraîcheur qui sont délimitées par certains degrés de fraîcheur" aux exigences de la sardine entière mais également du filet de sardine. Cependant le référentiel fraîcheur de l'OFIMER nous a renseigné sur les particularités des dégradations de la sardine et les points d'aspects spécifiques à observer sur ce clupéidé comme le rougissement des ouïes et l'éclatement du ventre en cas d'altération de la fraîcheur.

Le tableau permettant d'évaluer les critères de fraîcheur des sardines ainsi que les résultats des tests de fraîcheur sont communiqués en annexe (les tableaux de données et les graphiques correspondants).

Le tableau ci-dessous reprend les catégories de fraîcheur CEE déterminant le passage de la catégorie Extra à la catégorie A puis à la catégorie B.

Catégories de fraîcheur CEE	
Appellations	Degrés de fraîcheur
Extra	égal ou supérieur à 2,7
A	égal ou supérieur à 2,0 et inférieur à 2,7
B	égal ou supérieur à 1,0 et inférieur à 2,0
C (retiré de la consommation humaine)	inférieur à 1,0

A partir de ces graphiques et de la table ci-dessus, nous avons donc pu estimer la DLV de notre produit, c'est à dire dès que sa courbe de fraîcheur passait en-dessous de la barre des 2,7, ainsi que sa DLC (dès que cette courbe passait en dessous de 1). La répétition de l'expérience la semaine suivante a permis de confirmer les résultats ci-dessous.

4 Les Résultats

L'étude des graphiques ci-joints en annexe a permis de tirer des conclusion intéressantes pour la vente des deux produits sous appellation Label Rouge.

4.1 La Sardine entière

L'exploitation graphique des résultats fait apparaître deux types de décrochage sur les graphiques. En effet, le premier décrochage marquant le passage de la qualité Extra à la qualité A est bien visible et s'observe suivant la date d'ouverture en ouverture de première resserre à J+2 le matin ou encore en première resserre à J+3 dans le cas d'une ouverture à J+2. Dans tous les cas une première ouverture à J+3 fait apparaître des sardines déjà en dessous de 2,7 (entre 2,2 et 2,5 selon les cas).

Quelques conclusions peuvent d'ores et déjà être faites. Il apparaît que dans tous les cas, la mise en resserre est impossible si le poissonnier souhaite garder l'appellation Label Rouge. En effet, dans tous les cas, après une journée sur étal et mise en resserre (c.a.d mise en caisse le soir et remise sur étal le lendemain), la sardine entière perd de ses qualités et passe en fraîcheur A. Cela s'explique par les conditions d'ambiance des rayons de poissonneries. Lors de notre expérimentation courant juin 2004, des températures très hautes (pour un atelier de vente) avaient été observées (jusqu'à 24°C pour l'air ambiant dans les deux poissonneries situées à une centaine de mètres l'une de l'autre et orienté de la même façon (exposition Nord Ouest) et possédant chacune une grande surface vitrée en devanture facilitant le montée en température en période estivale). Malgré la présence d'un lit de glace sous les sardines, celles-ci, en contact avec l'atmosphère chaude de la poissonnerie

s'altèrent. La manipulation, lors de la remise en caisse le soir, ne favorise pas l'amélioration du produit ; et de ce fait, le lendemain matin, lors de la remise sur étal, les sardines perdent déjà quelques points de qualité (le passage en qualité A est observé dans tous les cas).

Dans le cas d'une première ouverture à J+2, des constatations similaires peuvent être faites (qualité Extra le premier jour et passage en qualité A le lendemain matin), il apparaît ainsi que le conditionnement rapide avec un glaçage suffisant (minimum 30%) permet de garder toutes les qualités du produit pendant deux jours.

La première ouverture à J+3 laisse constater le passage en qualité A et le déclassement nécessaire de la sardine entière. La répétition la deuxième semaine a permis d'effectuer les mêmes constatations. Cependant dans tous les cas, la deuxième resserre (c.a.d la remise sur étal le troisième jour après ouverture de la boîte) laisse apparaître un passage à la qualité B voir C ce qui a pour but d'entraîner une sortie de vente du produit

Pour les sardines entières il est donc possible de tirer les conclusions suivantes:

- pour les sardines laissées 24h au frigo après réception, on garde une qualité Extra pendant la première journée sur l'étal. La DLC du produit est là aussi de trois jours.

- pour les sardines laissées 48h au frigo après réception (J+3), il n'y a plus de qualité Extra à l'ouverture des boîtes et la DLC n'est que de deux jours.

4.2 Le cas des filets.

Pour les filets de sardines, des observations similaires ont été réalisées et il apparaît également que la resserre altère les qualités du produit. En effet, cela est d'autant plus flagrant sur les filets car ceux-ci sont plus exposés aux phénomènes d'oxydations cités plus haut du fait de la mise à l'air des tissus musculaires.

Cependant, le rangement des filets dans les caisses améliore la conservation de ceux-ci. En effet, il est aisé d'observer la différence de couleur entre des filets conditionnés et mis en vente en vrac et des filets conditionnés et vendus pliés. Les tissus de ces derniers se tiennent mieux et gardent une couleur plus claire signe de fraîcheur du produit.

Afin d'optimiser les conditions de ventes et d'assurer la qualité du produit, il fut convenu entre les deux entreprises de garder les même consignes pour les filets de sardines ; à savoir :

- Pas de resserre.
- pour les filets laissés 24h au frigo après réception, on garde une qualité Extra pendant la première journée sur l'étal, alors que dans le cas d'une ouverture après 48h de frigo, la fraîcheur n'est plus garantie Extra et la DLC passe à deux jours.

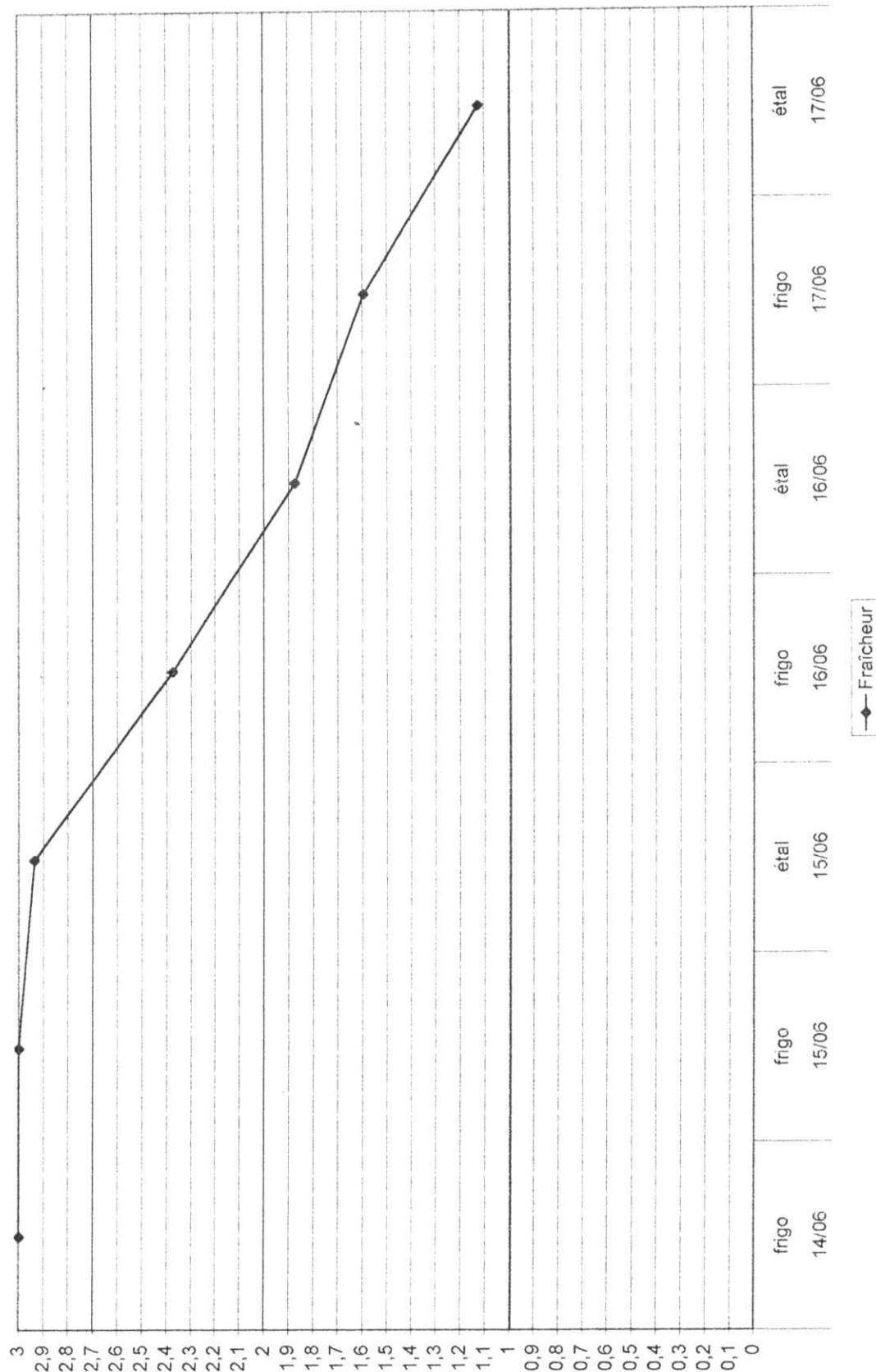
ANNEXE PROTOCOLE DETERMINATION D.L.V

Sardine Entière ouvert à J0

Date contrôle	14/06	15/06	15/06	16/06	16/06	17/06	17/06
Heure contrôle	frigo	frigo	étal	frigo	étal	frigo	étal

PEAU	3	3	3	3	2,5	2	1,5
MUCUS	3	3	3	3	2	2	1
ŒIL	3	3	3	2	2	1,5	1
BRANCHIES	3	3	3	2,5	1,5	1,5	1
TEXTURE CHAIR	3	3	3	2,5	1,5	1	1
ODEUR	3	3	3	2	2	1,5	1
COULEUR CHAIR	3	3	3	2,5	2	2	1,5
PERITOINE	3	3	2,5	1,5	1,5	1,25	1
Total	24	24	23,5	19	15	12,75	9
Moyenne	3	3	2,9375	2,375	1,875	1,59375	1,125

Entière 24h

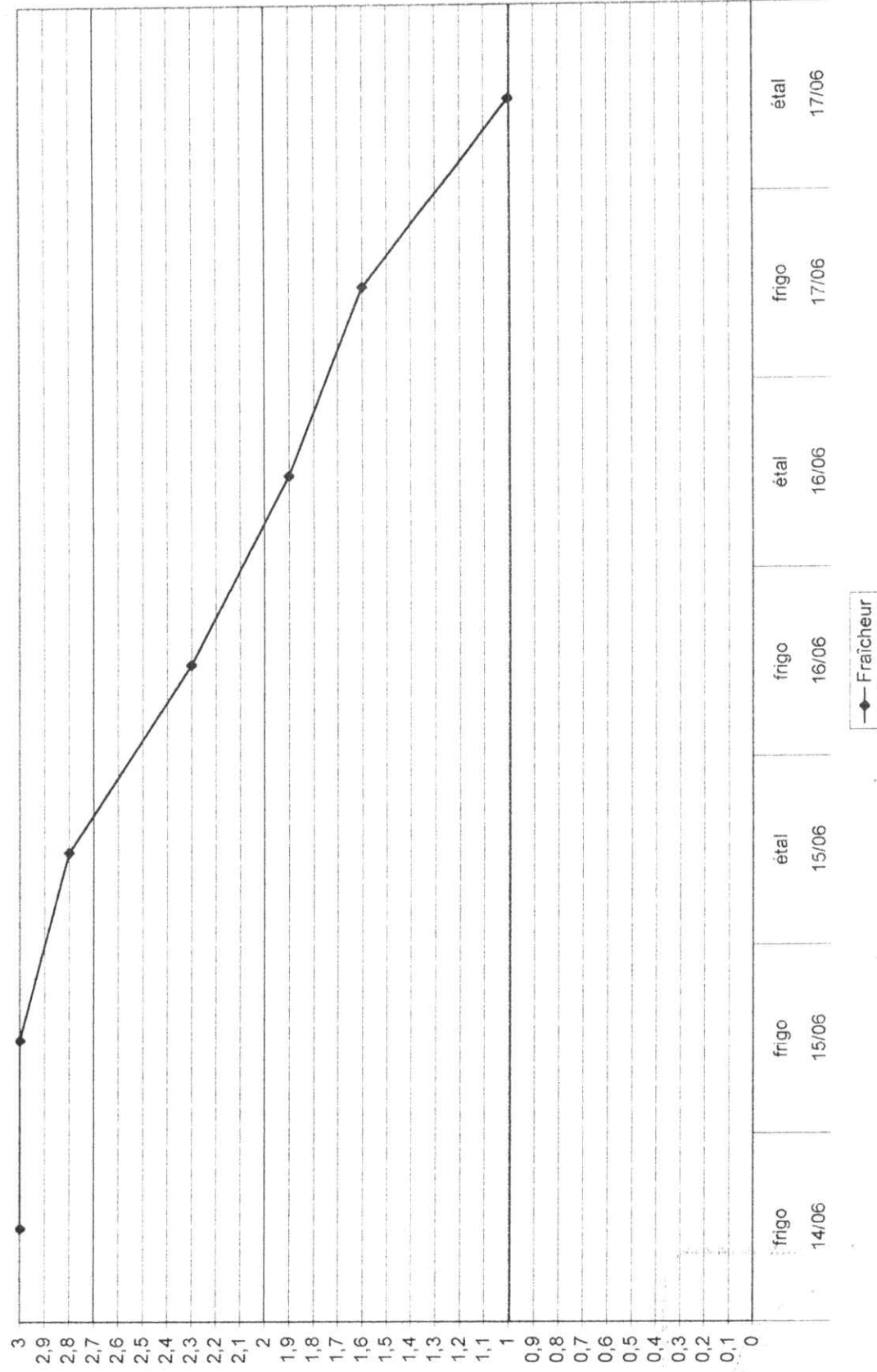


Filet de Sardine ouvert à J0

Date contrôle	14/06	15/06	15/06	15/06	16/06	16/06	16/06	17/06	17/06
Heure contrôle	frigo	frigo	frigo	étal	frigo	étal	frigo	étal	étal

PEAU	3	3	3	3	3	2,5	2	1
MUCUS	3	3	3	3	3	2	1,5	1
ŒIL								
BRANCHIES								
TEXTURE CHAIR	3	3	3	3	2	1,5	1	1
ODEUR	3	3	3	3	2	2	2	1
COULEUR CHAIR	3	3	3	2	1,5	1,5	1,5	1
PERITOINE								
Total	15	15	14	14	11,5	9,5	8	5
Moyenne	3	3	2,8	2,8	2,3	1,9	1,6	1

Filet 24h

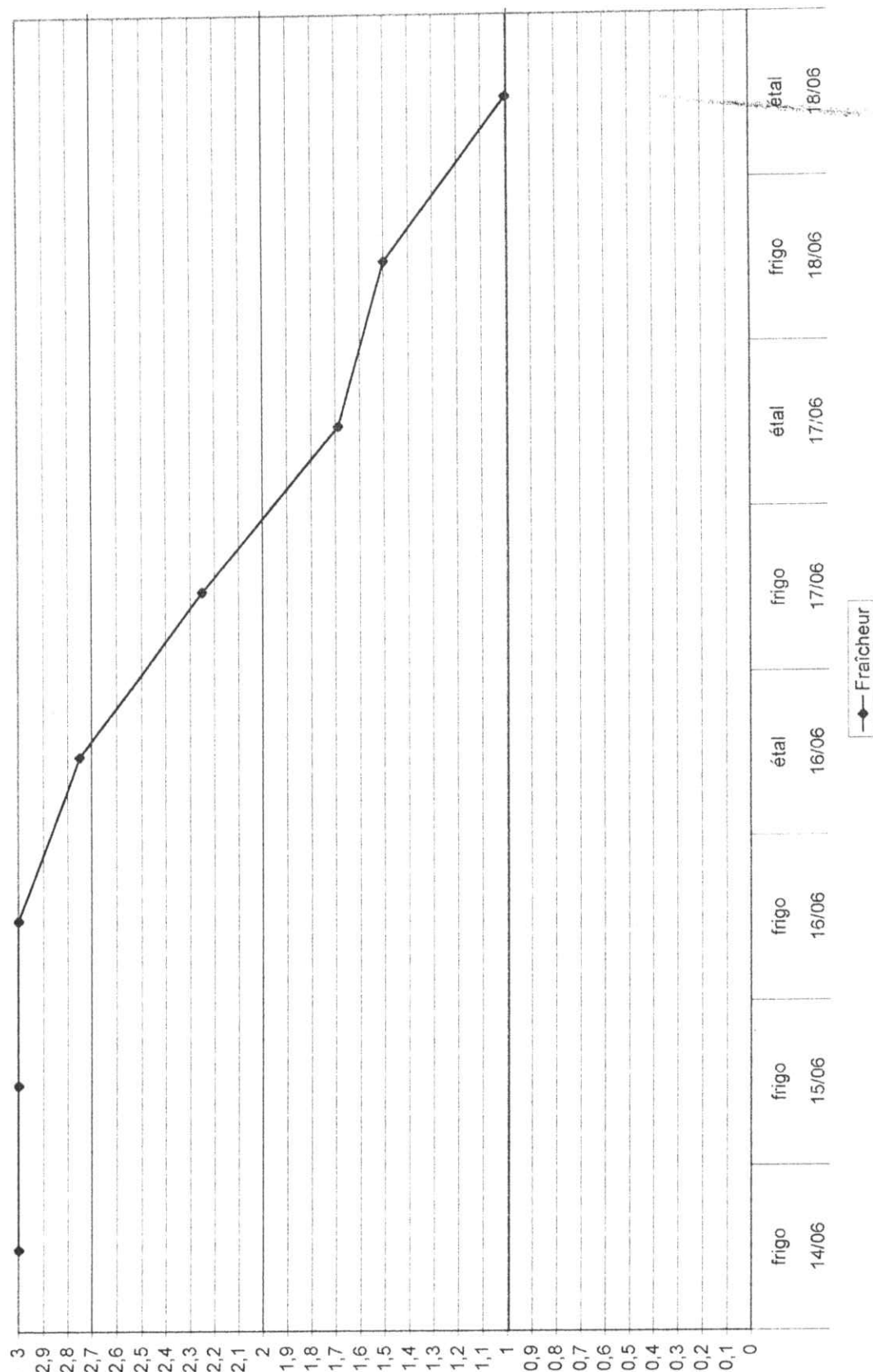


Sardine Entière ouvert à J+1

Date contrôle	14/06	15/06	16/06	16/06	17/06	17/06	18/06	18/06
Heure contrôle	frigo	frigo	frigo	frigo	étal	frigo	étal	étal

PEAU	3	3	3	3	3	2,5	2	2	1
MUCUS	3	3	3	3	3	3	2	1,5	1
ŒIL	3	3	3	3	2	2	1,5	1	1
BRANCHIES	3	3	3	3	3	2	1,5	1,5	1
TEXTURE CHAIR	3	3	3	3	3	2	1,5	1	1
ODEUR	3	3	3	3	3	2	1,5	1,5	1
COULEUR CHAIR	3	3	3	3	3	2,5	2	2	1
PERITOINE	3	3	3	3	2	2	1,5	1,5	1
Total	24	24	24	24	22	18	13,5	12	8
Moyenne	3	3	3	3	2,75	2,25	1,6875	1,5	1

entière 48h

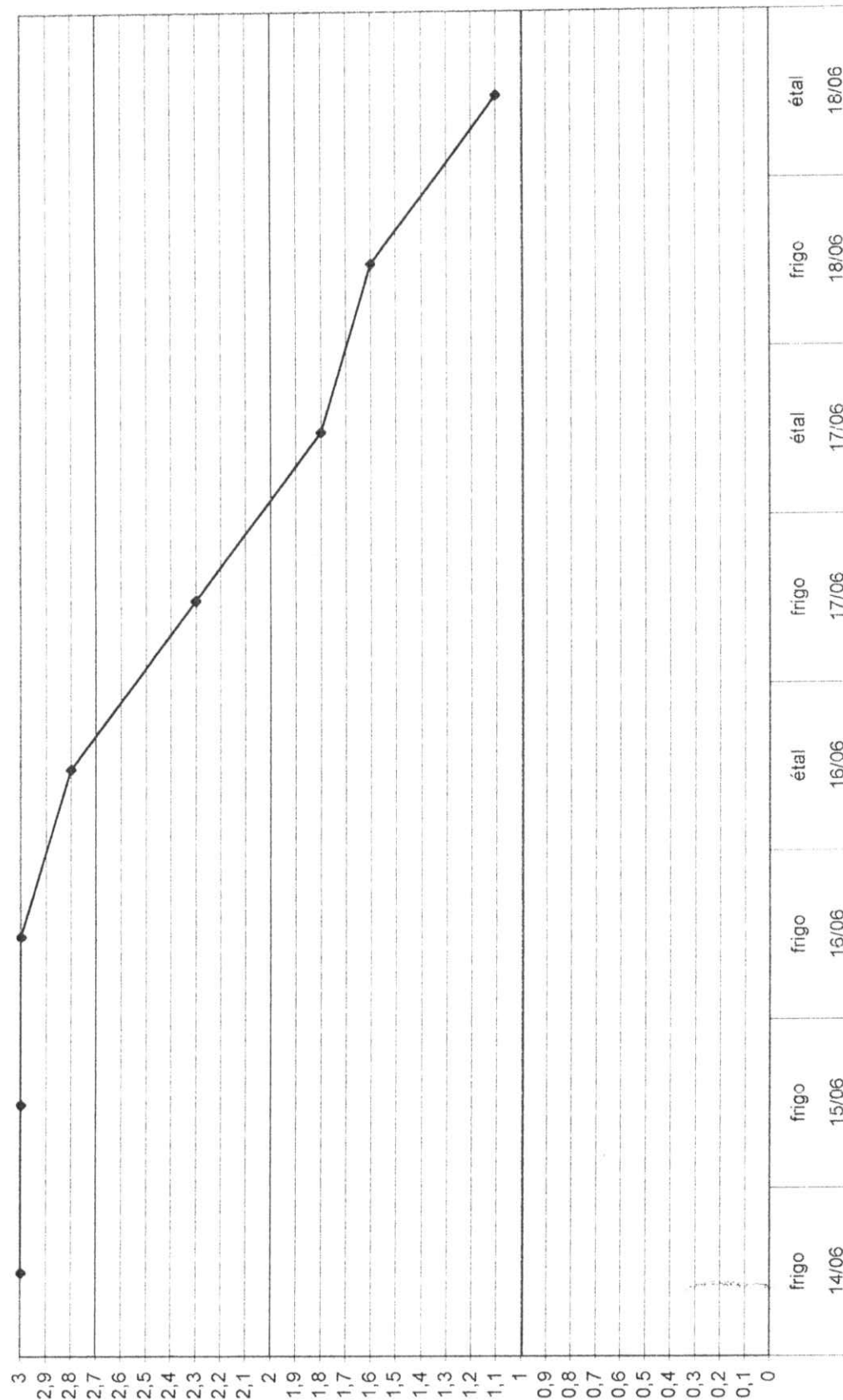


Filet de Sardine ouvert à J+1

Date contrôle	14/06	15/06	16/06	16/06	17/06	17/06	18/06	18/06
Heure contrôle	frigo	frigo	frigo	étal	frigo	étal	frigo	étal

PEAU	3	3	3	3	3	2,5	2	2	1
MUCUS	3	3	3	3	3	2,5	2	1,5	1,5
ŒIL									
BRANCHIES									
TEXTURE CHAIR	3	3	3	3	3	2,5	1,5	1	1
ODEUR	3	3	3	3	2,5	2	2	2	1
COULEUR CHAIR	3	3	3	3	2,5	2	1,5	1,5	1
PERITOINE									
Total	15	15	15	15	14	11,5	9	8	5,5
Moyenne	3	3	3	3	2,8	2,3	1,8	1,6	1,1

Filet 48h



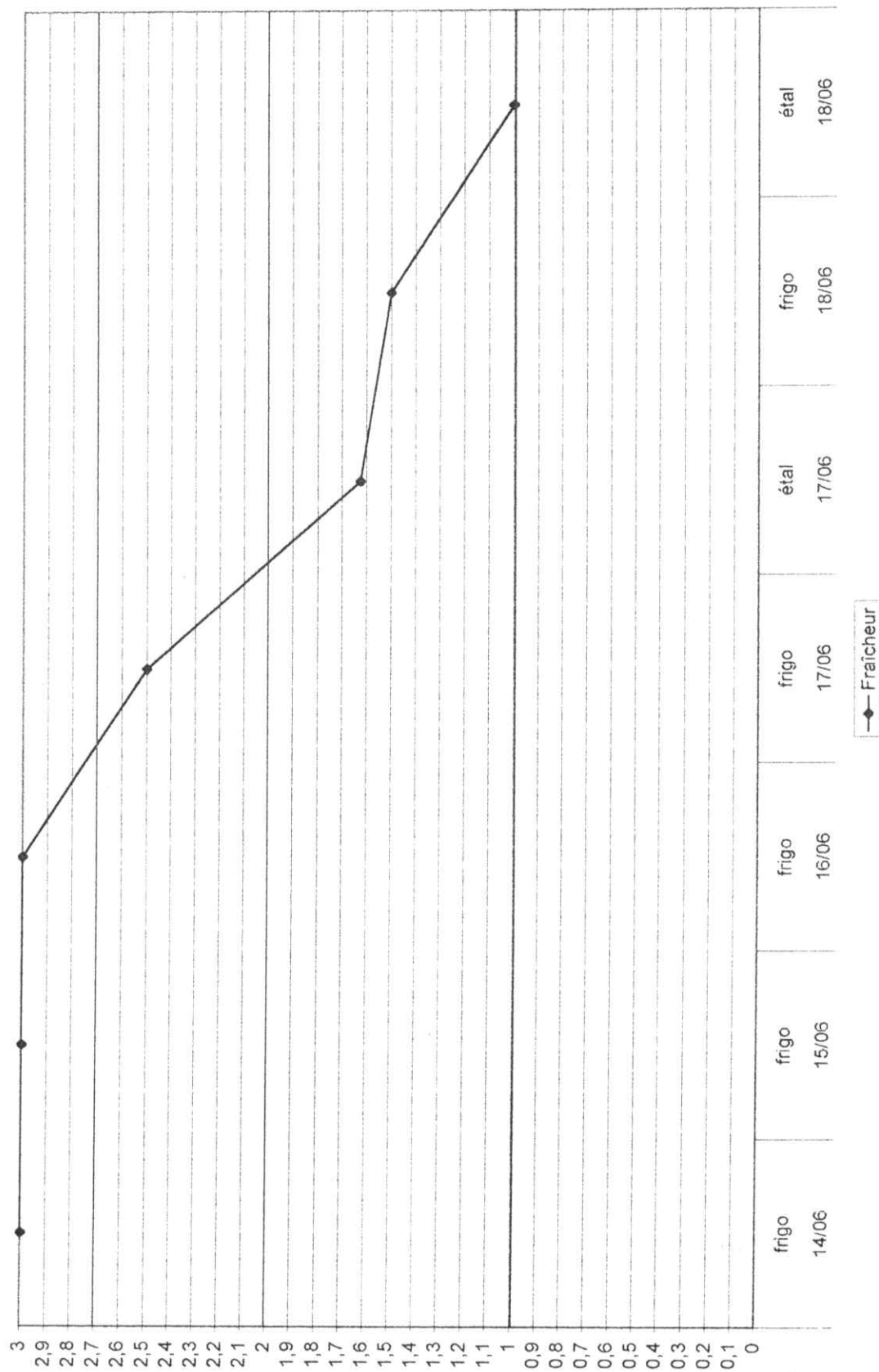
—●— Fraîcheur

Sardine Entière ouvert à J+2

Date contrôle	14/06	15/06	16/06	17/06	17/06	18/06	18/06
Heure contrôle	frigo	frigo	frigo	frigo	étal	frigo	étal

PEAU	3	3	3	3	2	2	2	1
MUCUS	3	3	3	3	3	2	2	1
OEIL	3	3	3	3	2	1	1	1
BRANCHIES	3	3	3	3	2	1	1	1
TEXTURE CHAIR	3	3	3	3	2	2	1,5	1
ODEUR	3	3	3	3	3	2	2	1
COULEUR CHAIR	3	3	3	3	3	2	1,5	1
PERITOINE	3	3	3	3	3	1	1	1
Total	24	24	24	24	20	13	12	8
Moyenne	3	3	3	3	2,5	1,625	1,5	1

Entière 72h



Filet de Sardine ouvert à J+2

Date contrôle	14/06	15/06	16/06	17/06	17/06	18/06	18/06
Heure contrôle	frigo	frigo	frigo	frigo	étal	frigo	étal

PEAU	3	3	3	3	3	2	2	1
MUCUS	3	3	3	3	3	1,5	1,5	1
ŒIL								
BRANCHIES								
TEXTURE CHAIR	3	3	3	3	2	2	1,5	1
ODEUR	3	3	3	3	2	2	1	1
COULEUR CHAIR	3	3	3	3	3	1,5	1,5	1
PERITOINE								
Total	15	15	15	15	13	9,5	7,5	5
Moyenne	3	3	3	3	2,6	1,9	1,5	1

Filet 72h

