

**RECOMMANDATIONS AUX ACHETEURS ET DISTRIBUTEURS COMMERCIALISANT DES PRODUITS PORTANT LES MARQUES « MERLU DE LIGNE SAINT JEAN DE LUZ », « BAR DE LIGNE SAINT JEAN DE LUZ » ET « POISSON DE LIGNE SAINT JEAN DE LUZ »**

**Contexte :**

Depuis le début des années 2000, face au développement de la concurrence et à la segmentation de plus en plus forte des marchés par une politique de marques et de signes de qualité l'OP Pêcheurs d'Aquitaine mène une démarche d'identification des poissons pêchés à la ligne par ses adhérents issus de la pêche côtière artisanale (bar, merlu et autres poissons pêchés à la ligne à la journée).

En ce qui concerne le merlu, principale espèce ainsi identifiée, la démarche a permis de mettre en avant les spécificités du merlu de ligne de St Jean de Luz dont les caractéristiques en termes d'origine, de méthode de production et de qualité peuvent constituer des atouts commerciaux sur certains marchés (niches commerciales) par rapport à l'essentiel de la concurrence (palangriers hauturiers espagnols) en développement depuis 2009.

Pour ce faire, l'OP a créé une marque figurative dont elle a la propriété (dépôts INPI 12/3912710, 15/4203712 et 15/4203715) et a défini les critères des produits pouvant être identifiés par la marque en concertation avec les pêcheurs et principaux premiers acheteurs.

Les critères adoptés au niveau de la production sont très restrictifs (convention OP / producteur ci-jointe pour information). Ils ont pour but la mise en avant des spécificités de la flottille de pêche concernée et l'obtention d'un produit irréprochable en termes de qualité à la première vente.

Cette démarche a fait l'objet à plusieurs reprises d'études menées par des cabinets spécialisés qui ont pu donner un certain nombre de conseils et recommandations.



*Marques déposées à l'INPI, propriété de l'Organisation des Producteurs*

Une quinzaine de ligneurs utilisent la marque. La production annuelle de merlu portant la marque s'est accrue ces dernières années pour atteindre environ 250 tonnes par an grâce à l'amélioration de la ressource et à l'installation de nouveaux ligneurs. La production des autres espèces dont le bar est stable et représente quelques dizaines de tonnes par an.

**Le présent document comporte une liste de recommandations faites aux acheteurs et aux distributeurs pour que les produits portant individuellement la marque conservent leur niveau de qualité « Extra » jusqu'au consommateur final.**

**RECOMMANDATIONS :**

- LA COLORATION SPECIFIQUE DU MERLU PECHE A LA LIGNE ETANT PARTICULIEREMENT SENSIBLE AUX DIVERS CONTACTS, LES MANIPULATIONS EN ATELIER OU SUR LES ETALS DOIVENT ETRE REALISEES AVEC LE PLUS GRAND SOIN ;
- 
- ELIMINER TOUT EXCES EVENTUEL DE MUCUS PRESENT SUR LE CORPS DU POISSON PAR UN RINÇAGE RAPIDE A L'EAU CLAIR ;
- 
- MAINTENIR UN GLAÇAGE PERMANENT EN EVITANT LE CONTACT DIRECT AVEC LA GLACE ;
- 
- VEILLER AU MAINTIEN D'UNE QUALITE EXTRA DEFINIE PAR LE BAREME DE COTATION DU REGLEMENT COMMUNAUTAIRE N°2406/96, PROCEDER AU RETRAIT DE LA MARQUE LE CAS ECHEANT (DESTRUCTION DU PIN'S) ;
- 
- SEPARER LES PRODUITS PORTANT LA MARQUE DES AUTRES PRODUITS EN UTILISANT DES CAISSES SPECIFIQUES ET EN LEUR RESERVANT UN ESPACE SUR LES ETALS ;
- 
- L'UTILISATION DE LA MARQUE SUR TOUS SUPPORTS DE COMMUNICATION OU EMBALLAGES NE POUVANT SE FAIRE SANS L'AUTORISATION DE SON PROPRIETAIRE, L'ORGANISATION DE PRODUCTEURS PECHEURS D'AQUITAINE EST A DISPOSITION DE TOUT ACTEUR DE LA FILIERE SOUHAITANT DES INFORMATIONS SUR LE PRODUIT ET/OU DES SUPPORTS DE COMMUNICATION (DEPLIANTS, AFFICHES...) POUR LA MISE EN AVANT DE LA MARQUE ;

**Contacts :**

David MILLY  
François IMAZ  
Organisation de Producteurs PECHEURS D'AQUITAINE  
Quai Pascal Elissalt  
BP 328  
64 500 CIBOURE  
Site recommandé pour toute information complémentaire : [merludeligne.fr](http://merludeligne.fr)



- **REGLES D'UTILISATION DES MARQUES « MERLU DE LIGNE SAINT JEAN DE LUZ », « BAR DE LIGNE SAINT JEAN DE LUZ » ET « POISSON DE LIGNE SAINT JEAN DE LUZ » PAR LES PECHEURS -**

## C O N V E N T I O N

### ENTRE LES SOUSSIGNES :

- **L'Organisation de Producteurs Pêcheurs d'Aquitaine**, ci-après dénommée OP, Quai Pascal Elissalt BP 328, 64 500 CIBOURE.

Représentée par son Directeur, Monsieur David MILLY,

**D'UNE PART,**

**ET**

- M.....Exploitant du navire .....immatriculé .....adhérent de l'Organisation de Producteurs Pêcheurs d'Aquitaine, domicilié.....  
.....

**D'AUTRE PART,**

Ensemble désigné « les parties »,

### Contexte :

Depuis le début des années 2000, face au développement de la concurrence et à la segmentation de plus en plus forte des marchés par une politique de marques et de signes de qualité l'OP mène une démarche d'identification des poissons pêchés à la ligne par ses adhérents issus de la pêche côtière artisanale (bar, merlu et autres poissons pêchés à la ligne à la journée).

En ce qui concerne le merlu, principale espèce ainsi identifiée, la démarche a permis de mettre en avant les spécificités du merlu de ligne de St Jean de Luz dont les caractéristiques en termes d'origine, de méthode de production et de qualité peuvent constituer des atouts commerciaux sur certains marchés (niches commerciales) par rapport à l'essentiel de la concurrence (palangriers hauturiers espagnols) en plein essor depuis 2009.

Pour ce faire, l'OP a créé une marque figurative dont elle a la propriété (dépôts INPI 12/3912710, 15/4203712 et 15/4203715) et a défini les critères des produits pouvant être

identifiés par la marque en concertation avec les pêcheurs et principaux acheteurs. Cette démarche a fait l'objet à plusieurs reprises d'études menées par des cabinets spécialisés qui ont pu donner un certain nombre de conseils et recommandations.



*Marques déposées à l'INPI, propriété de l'Organisation de Producteurs et dont la mise à disposition aux adhérents est encadrée par la présente convention.*

Aujourd'hui, d'une part la concurrence continue à se développer tant en qualité qu'en terme d'identification (multiplication des étiquetages et marques) et d'autre part les pratiques des navires se sont diversifiées y compris au sein de la flottille du port de St Jean de Luz / Ciboure.

Il est donc apparu nécessaire de mieux encadrer la marque et de préciser voire adapter les critères qui ont été ceux retenus à sa création. Ce travail a fait l'objet d'échanges avec la plupart des pêcheurs et acheteurs concernés. Il s'est concrétisé notamment par la rédaction de cette convention essentielle à la conservation des bénéfices économiques que procure la marque tout au long de la filière depuis sa création.

Au 1<sup>er</sup> janvier 2016, 15 ligneurs utilisent la marque. La production annuelle de merlu portant la marque s'est développée ces dernières années pour atteindre environ 250 tonnes par an. La production des autres espèces dont le bar est stable et n'excède pas quelques dizaines de tonnes par an.

La présente convention vise à définir le cadre de l'utilisation des supports de communication portant la marque par les adhérents ligneurs de l'OP en particulier les étiquettes, ci-après dénommées « pin's », identifiant individuellement les produits.

Elle comporte 8 articles.

## **ARTICLE 1 – OBJECTIFS**

D'un point de vue général, les parties s'accordent sur les points suivants :

- L'utilisation de la marque sur tous supports de communication ou emballages ne peut se faire sans l'autorisation de l'OP ;
- L'utilisation des pin's fournis par l'OP est encadrée par la présente convention ;
- Le non-respect volontaire de tout ou partie des articles de la présente convention conduit à l'interdiction d'utiliser la marque et ses supports de communication ;
- L'OP informe l'adhérent du retrait éventuel de pin's effectué en criée sur son poisson et en expose les raisons.

## **ARTICLE 2 – LIEUX DE PECHE**

Les merlus et ses prises accessoires identifiés par la marque sont pêchés exclusivement dans la zone géographique dite du Gouf de Capbreton. Les autres espèces telles que le bar sont pêchées le long des Côtes Basque et Sud landaise.

### **ARTICLE 3 – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES NAVIRES ET DU MATERIEL DE PECHE**

Le pêcheur utilisateur de la marque s'engage à respecter avec la plus grande rigueur les règles édicté par l'arrêté préfectoral N°156/99, et ses modifications ultérieures le cas échéant, qui encadrent les pratiques de pêche dans le cantonnement du Gouf de Capbreton.

### **ARTICLE 4 – DUREE DES MAREES, MANIPULATION ET TRAVAIL DU PRODUIT A BORD DU NAVIRE**

Les poissons, pêchés exclusivement à la ligne (palangre), sont remontés vivants et réfrigérés rapidement après leur capture tout en évitant le contact direct avec la glace. Les merlus sont totalement éviscérés et les éventuels parasites visibles sont éliminés lors de l'inspection de la cavité viscérale. Les poissons remontés morts et/ou présentant des blessures et/ou des cicatrices sont mis à part et ne peuvent pas être identifiés par la marque.

Les poissons portant la marque sont issus de marées courtes. Seuls les poissons mis sous criée 12 heures après leur capture peuvent porter la marque, les autres ne sont pas identifiés par la marque.

Les poissons destinés à être identifiés par la marque sont rangés à part avec soins dans des caisses en évitant de les blesser et de les courber.

D'une manière générale, il est pris toutes les dispositions nécessaires pour que les produits portant la marque soient d'une qualité irréprochable.

### **ARTICLE 5 – DEFINITION DU PRODUIT**

Les produits identifiés par la marque doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- Avoir une longueur totale supérieure ou égale à la taille minimale réglementaire définie par le règlement communautaire N°850/98 et ses modifications ;
- Avoir une qualité organoleptique de catégorie Extra (E) définie par le barème de cotation communautaire du règlement N°2406/96 ;
- Etre totalement éviscérés quand il s'agit de merlu ;
- Ne porter ni blessure ni cicatrice ;

### **ARTICLE 6 – CONDITIONNEMENT A LA PREMIERE VENTE**

Les produits identifiés par la marque doivent être conditionnés dans des caisses suffisamment grandes pour éviter de courber et blesser les poissons. Ces derniers y sont rangés avec soin tête bêche sur une seule couche. Les poissons identifiés par la marque ne peuvent pas être mélangés avec d'autres produits ni avec des poissons ne respectant pas les critères de la marque.

### **ARTICLE 7 – CONTROLE DES PRODUITS AVANT LA VENTE**

La Criée de St Jean de Luz / Ciboure est défini comme le lieu de contrôle des produits identifiés par la marque par le personnel de l'OP ou toute personne habilitée et qualifiée pour vérifier les critères définis par la présente convention.

La vente à la table au consommateur est possible à condition que les produits identifiés et exposés puissent être facilement et régulièrement contrôlés.

En revanche, la vente directe de produits identifiés par la marque aux restaurateurs, poissonniers, grossistes et à tout autre acteur de la filière n'est pas autorisée.

Le pêcheur autorise l'OP et toute personne autorisée par elle à contrôler le respect des articles de la présente convention à l'aide de tout moyen à sa disposition.

Le pêcheur autorise le retrait du pin's avant la première vente par l'OP, ou toute personne habilitée par elle, si cette dernière juge que un ou plusieurs articles de la présente convention n'a pas été respecté.

L'OP s'engage à informer le pêcheur des retraits de pin's effectués sur ses poissons avant la première vente et de ses motifs.

#### **ARTICLE 8 – DUREE, RENOUELEMENT ET RESILIATION**

La présente convention prend effet à compter de la date de sa signature par l'ensemble des parties pour une durée de un an tacitement reconductible pour la même période.

La présente convention pourra être prolongée et/ou modifiée par voie d'avenant.

Chaque partie peut renoncer à tout moment à l'exécution de la présente convention, par lettre recommandée avec accusé de réception adressée à l'autre partie. Dans ce cas, la résiliation prend effet immédiatement à compter de la réception de la lettre recommandée. Tout le matériel fourni au pêcheur pour l'étiquetage du poisson et la promotion de la marque doit alors être restitué à l'OP sans délai.

En cas de difficulté sur l'interprétation ou l'exécution de la présente convention, les parties s'efforceront de résoudre leur différend à l'amiable avec un éventuel recours à une conciliation extérieure. Faute d'accord, le litige sera porté devant le tribunal compétent.

Fait à Ciboure, le.....

M.....  
Armateur du navire :.....

M. MILLY David  
Directeur de l'OP Pêcheurs d'Aquitaine