

RECOMMANDATIONS AUX ACHETEURS ET DISTRIBUTEURS COMMERCIALISANTS DES PRODUITS PORTANT LES MARQUES « MELU DE LIGNE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ », « BAR DE LIGNE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ » ET « POISSON DE LIGNE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ »

Contexte :

Depuis les 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 artisanales (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 Saint-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 trois marques figuratives dont elle a la propriété (dépôts INPI 12/3912710, 5243682 et 5243689) et a défini les critères des produits pouvant être identifiés par ces marques en concertation avec les pêcheurs et principaux acheteurs.

Les critères adoptés au niveau de la production sont très restrictifs (cf convention OP/producteur). Ils ont pour but la mise en avant des spécificités de la flottille de pêche concernée et l'obtention d'un produit irréprochables 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 de 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 spécifique du merlu pêché à la ligne étant particulièrement sensible aux divers contacts, les manipulations en atelier ou sur les étals doivent être réalisées avec le plus grand soin ;
- Éliminer tout excès éventuel de mucus présent sur le corps du poisson par un rinçage rapide à l'eau clair ;
- Maintenir le glaçage permanent en évitant le contact direct avec la glace ;
- Veiller au maintien d'une qualité extra définie par le barème de cotation du règlement communautaire n°240/96, procéder au retrait de la marque le cas échéant (destruction du Pin's) ;
- Séparer les produits portant la marque des autres produits en utilisant des caisses spécifiques et en leur réservant un espace sur les étals ;
- L'utilisation de la marque sur tous supports de communication ou emballages ne pouvant se faire sans l'autorisation de son propriétaire. L'Organisation de Producteurs Pêcheurs d'Aquitaine met à disposition de tout acteur de la filière souhaitant des informations sur les produits et/ou supports de communication (dépliants, affiches...) pour la mise en avant de la marque.

Contacts :

David Milly
Jean-Claude Etchegoyen
OP Pêcheurs d'Aquitaine
Quai Pascal Elissalt
64500 CIBOURE
op@pecheursdaquitaine.eu