



## « THON ROUGE *de ligne*, Pêche artisanale »

### 1 PREAMBULE

---

L'Association pour la Valorisation des Produits de la Pêche en Méditerranée - VALPEM, est une association loi 1901 déposée en Préfecture de l'Hérault le 1er avril 2008, et reconnue comme Organisme de Défense et de Gestion par l'INAO le 13 décembre 2010.

VALPEM a pour objet d'aider, accompagner et fédérer les acteurs des filières des secteurs « produits aquatiques » - pêche et produits transformés à base de produits de la mer, souhaitant s'engager dans une démarche collective de reconnaissance de la qualité notamment via un Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine.

Elle accueille en son sein, depuis le 2 février 2015, la section « *THON ROUGE de ligne* » qui regroupe des opérateurs de la filière, du pêcheur jusqu'au transformateur. L'action de la section s'inscrit dans une démarche globale combinant des actions de partenariat scientifique, de bonne gestion des quotas, d'amélioration et de contrôle des pratiques de pêche et de conservation des produits, et de traçabilité, visant à assurer le retour durable du thon rouge sur les étals et garantir une qualité irréprochable du produit commercialisé.

### 2 LA MARQUE COLLECTIVE THON ROUGE DE LIGNE

---

VALPEM a déposé la marque collective *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale* à l'INPI le 23 janvier 2015 sous le numéro 154149955. La marque est constituée du logotype ci-dessus. Elle est régie par le Code de la propriété intellectuelle en vigueur.

La marque a été déposée pour désigner les produits suivants :

- ✓ Thon rouge (*Thunnus thynnus*) pêché à ligne (palangre, canne, traine ou ligne) entier frais ou surgelé ;
- ✓ Découpes de thon rouge pêché à la ligne frais, surgelé, séché et/ou conservé par tout autre procédé de conservation ;
- ✓ Conserves de thon ;
- ✓ Préparations culinaires utilisant du thon rouge comme ingrédient principal (frais, surgelé, appertisé ou tout autre procédé de conservation).

### 3.1 Objectif de la marque

La marque collective **THON ROUGE de ligne, pêche artisanale** a pour but :

- ✓ de promouvoir de bonnes pratiques et une approche socialement responsable et biologiquement durable de la pêche au thon rouge (*Thunnus thynnus*) sur les côtes françaises ;
- ✓ de garantir au consommateur que le produit porteur de la marque est du thon rouge (*Thunnus thynnus*) de ligne issu de pêche artisanale française dans un cadre d'engagement de bonnes pratiques visant à préserver le thon rouge aujourd'hui et pour l'avenir et à garantir une qualité irréprochable au produit débarqué ;
- ✓ d'identifier les thons rouges issus de la production artisanale pour lesquels existe une traçabilité complète et accessible au consommateur - identité du navire, technique, lieu, jour de pêche, taille du poisson entier ;
- ✓ de favoriser les démarches à venir en vue d'une « eco-certification » ;
- ✓ et ainsi d'aider les distributeurs et les consommateurs à participer à la démarche.

### 3.2 Objet du règlement d'usage

Le présent règlement d'usage a pour objet de :

- ✓ définir les conditions d'accès à la marque collective simple **THON ROUGE de ligne, pêche artisanale** pour les Bénéficiaires (Producteurs et Distributeurs) tels que définis ci-après ;
- ✓ autoriser les Bénéficiaires à utiliser la Marque sous réserve du respect de ces conditions.

## 4 CHAMP D'APPLICATION

---

### 4.1 Produits éligibles au marquage

Sont éligibles au bénéfice de la marque **THON ROUGE de ligne, pêche artisanale**, les produits de l'espèce Thon rouge du nord (*Thunnus thynnus*) entrant dans le périmètre d'application du décret n°2012-64 du 19 janvier 2012 relatif aux modalités des premières ventes de produits de la pêche maritime débarqués en France par des navires français et respectant les spécificités suivantes :

- ✓ Produits de la « petite pêche » et de la « pêche côtière » au sens de l'annexe BOI-ANXX-000059 du code des impôts ;
- ✓ Pêchés en mer par un navire pêchant à la palangre, la canne, la ligne ou la traine, détenant une Autorisation Européenne de Pêche pour pratiquer la pêche ciblée au Thon rouge et battant pavillon français ;
- ✓ Pêchés par un navire engagé dans la démarche **THON ROUGE de ligne, pêche artisanale** de VALPEM et respectant le cahier des charges associé à la marque ;

- ✓ Première vente enregistrée et déclarée dans un dispositif national de traçabilité des captures et des premières transactions, par un opérateur engagé pour cette activité dans la section *THON ROUGE de ligne* de VALPEM ; qu'il s'agisse de vente de gré à gré ou de vente en halle à marée.

#### 4.2 Schéma de vie du produit «*THON ROUGE de ligne, pêche artisanale*»

Les activités impliquées dans la production et la commercialisation de *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale*, devant à ce titre faire l'objet de contrôle sont les suivantes :

Qualification des produits Initialisation du dispositif de traçabilité / gestion des bagues

Pêche à la ligne : (palangre, canne, ligne) et identification des thons

Première vente / Qualification du produit

Valorisation de la marque Manipulation à nu du Thon rouge de ligne qualifié

Transformation primaire Surgélation

Achat / vente des produits qualifié *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale*

Distribution : vente au consommateur final poissonnerie ou rayon spécialisé GMS

- 1) Initialisation du dispositif de traçabilité : étape essentielle pour assurer la traçabilité complète des produits, l'initialisation consiste à enregistrer dans un système d'information partagé les numéros des bagues d'identification attribuées à chaque navire en début ou en cours de campagne. (Clé d'entrée du dispositif de traçabilité).
- 2) Pêche et identification des thons éligibles à la marque : étape d'élaboration de la qualité et de la spécificité du produit, la pêche est conduite en respectant le cahier des charges de la marque par un navire habilité à cette fin par VALPEM. Chaque prise est baguée et soumise au traitement prévu (contrôle de taille, saignée et/ou baille selon les exigences définies) et les informations de capture et de traitement sont enregistrées sur le journal de bord (papier ou électronique) et le document de capture « Bluefin Catch Document » BCD (papier ou électronique).
- 3) Qualification du produit et marquage *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale* : étape fondamentale, la qualification est obligatoirement faite au moment de la première vente du poisson - transaction entre le navire et son client direct, de gré à gré ou via la criée, par un opérateur habilité à cette fin par VALPEM, qui peut être soit le représentant du navire dans le cas particulier d'une vente directe au consommateur : restaurateur, hôtelier, détaillant ou particulier, soit le premier acheteur, mareyeur ou coopérative, dans tous les autres cas.
- 4) Achat / vente des produits portant la marque : cœur de métier de chaque maillon de la filière.
- 5) Manipulation des produits à nu pour transformations simples sans modification de la structure intrinsèque de la chair du poisson telles que l'éviscération et / ou la découpe
- 6) Surgélation : cette action de transformation du *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale* est possible uniquement chez les premiers acheteurs engagés dans la démarche Thon rouge VALPEM.

### 4.3 Définitions

Tous les opérateurs de la pêche et de l'aval de la filière sont susceptibles de contribuer à la valorisation du Thon rouge sous la marque *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale*, mais de manières différentes. Aussi on distingue deux catégories de bénéficiaires de la marque :

On entend par Utilisateurs de la marque, les intervenants engagés dans la démarche qui sont responsables de la qualification et du marquage du produit (thon entier) et sont à ce titre soumis à contrôle systématique. Ce sont des navires, des organisations de producteurs et des mareyeurs nécessairement adhérents de la section Thon rouge de VALPEM.

On entend par Producteurs, les entreprises de pêche engagées dans la démarche, à titre individuel ou collectif, qui fournissent des poissons éligibles à la qualification et au marquage. Ces navires doivent adhérer à la section *THON ROUGE de ligne* de VALPEM, soit à titre individuel soit via leur OP. Ils sont soumis à un contrôle systématique.

On entend par Producteurs utilisateurs, les Producteurs qui ont une activité de vente directe de *THON ROUGE de ligne* aux distributeurs et/ou aux consommateurs, et sont habilités à qualifier et marquer le thon avec le Pins *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale*.

On entend par Distributeurs, les opérateurs qui contribuent, au sein de la chaîne de commercialisation du produit, à la valorisation du Thon rouge sous la marque *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale*, en étiquetant les produits issus de découpe de thon entier porteur de la marque *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale*. Ces opérateurs doivent être enregistrés au préalable pour cette activité auprès de VALPEM.

On entend par Comité de suivi l'instance qui décide de la possibilité pour chaque opérateur d'adhérer à la démarche et de la délivrance du droit d'usage de la marque après étude des dossiers, aux entreprises en ayant fait la demande.

On entend par Plan de contrôle, le document qui précise les modalités d'habilitation et de suivi des opérateurs et de contrôle de l'utilisation de la marque. Le cadre de ce Plan de contrôle – principes, articulation entre les différents niveaux de contrôle, et fréquences - est présenté en annexe 1.

## 5 MODALITES / DROITS D'USAGE DE LA MARQUE

---

### 5.1 Généralités

La marque collective *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale* est la propriété de VALPEM et n'est susceptible de faire l'objet d'aucune appropriation, ni par un adhérent de l'association ni par un tiers. Dès lors le logotype ne peut en aucune façon être enregistré auprès de l'INPI au sein de marques individuelles des opérateurs et ce même s'il s'agissait de commercialiser sous lesdites marques des produits bénéficiant de la marque générique. L'attribution de la Marque au Bénéficiaire lui confère le droit d'usage de la Marque, pour la durée et selon les modalités indiquées ci-après.

### 5.2 Usages de la marque

La marque *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale* peut être utilisée sur trois supports, correspondant chacun à un usage défini : le Pins, l'Etiquette ou Pique-prix, la Bannière.

A chaque déclinaison de la marque correspond un droit d'usage. Chaque usage est soumis à des règles spécifiques.

### 5.2.1 Utilisation de la marque Pin's

La marque Pins est utilisée pour le marquage du poisson entier. Elle sert à matérialiser la qualification du produit en *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale*.

Sa détention et son usage sont strictement réservés aux Utilisateurs (Producteurs utilisateurs ou utilisateurs) adhérents de VALPEM engagés dans la démarche *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale* et préalablement habilités par le Comité de suivi pour cette activité.

### 5.2.2 Utilisation de la marque Etiquette / Pique-Prix

La marque Pique-Prix est utilisée pour l'étiquetage du produit sur les étals des Distributeurs, qu'il s'agisse d'un marché de gros ou de détail, et d'une place de marché physique ou dématérialisée. Elle sert à informer le consommateur de la qualité du produit comme *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale*.

Son usage est réservé aux Distributeurs engagés dans la démarche auprès de VALPEM, sous réserve d'une autorisation, pour étiqueter des découpes de poisson issues d'un thon porteur de la marque Pins *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale*.

### 5.2.3 Utilisation de la marque Bannière

La marque Bannière est constituée du logotype de la marque utilisé hors étiquetage à des fins de communication. Elle a pour objectif de promouvoir la démarche *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale* et d'informer les consommateurs de l'engagement des Producteurs et des Distributeurs dans la démarche.

Elle est réservée aux Producteurs, aux Utilisateurs et aux Distributeurs de la marque, qui sont autorisés à la reproduire sur tous les supports de communication : banderole, affiches, newsletter,...

## 5.3 Obligations liées à l'usage de la marque des Producteurs et Distributeurs

Le Producteur, l'Utilisateur et le Distributeur s'engagent à :

- ✓ Respecter les exigences techniques et de traçabilité qui s'appliquent à son / ses activité(s) telles qu'elles sont décrites dans le règlement d'usage ;
- ✓ Déclasser voire retirer obligatoirement les lots de produits quand les conditions exigées par le règlement d'usage n'ont pas été respectées ;
- ✓ Respecter la charte graphique du logotype ;
- ✓ Autoriser VALPEM à faire figurer la raison sociale de l'entreprise et sa localisation sur le site internet et sur les documents de communication de la marque ;
- ✓ Apposer la Marque sur tout document informatif sur son activité de manière à ce que la référence à la Marque soit perçue sans ambiguïté comme une marque collective et une référence de qualité ;
- ✓ Solliciter l'autorisation préalable sur les modalités d'utilisation de la Marque dans toute action de communication d'envergure envisagée par le Bénéficiaire ;
- ✓ Le cas échéant, verser la contribution prévue en contrepartie de l'usage de la Marque ;
- ✓ Accepter les contrôles prévus au plan de surveillance de la marque.

## 6 OBTENTION DU DROIT D'USAGE

---

Le droit d'usage comme Utilisateur, producteur ou mareyeur, est consenti aux adhérents de la section **THON ROUGE de ligne** VALPEM, à titre individuel ou à titre collectif, sous réserve de l'habilitation délivrée par le Comité de suivi.

Le droit d'usage comme Distributeur est consenti aux opérateurs de l'aval de la filière qui s'engagent à respecter le règlement d'usage et la charte graphique de la marque.

Le droit d'utiliser la marque **THON ROUGE de ligne, pêche artisanale** est strictement personnel et ne peut être transféré ni cédé à un tiers.

### 6.1 Schéma d'engagement

- a) Engagement individuel : ce mode d'engagement concerne les établissements souhaitant participer à la démarche et/ou bénéficier de la marque **THON ROUGE de ligne, pêche artisanale** en leur nom propre.
- b) Engagement collectif par structure : plusieurs opérateurs avec ou sans lien juridique sont rattachés de façon contractuelle à une structure centrale, garante du respect des exigences du règlement d'usage pour le bénéfice commun de la marque.

Dans ce cas, la structure collective :

- ✓ S'engage auprès de VALPEM pour le compte des opérateurs s'y rattachant, chaque opérateur s'engageant individuellement à respecter le présent règlement d'usage et ses annexes ;
- ✓ - S'engage à animer le système de gestion de la marque auprès de ses sites membres ;
- ✓ S'engage à effectuer la surveillance de la conformité de ses membres au regard du règlement d'usage de la marque par la réalisation de contrôles internes.

### 6.2 Procédure d'engagement / Modalités

Selon le métier de l'opérateur et son rôle dans la filière, l'adhésion à la démarche suit des circuits différents.

#### 6.2.1 Engagement comme Producteur et/ou Utilisateur

Sont admis à utiliser la Marque, les producteurs et mareyeurs qui répondent strictement aux spécifications établies par VALPEM au sein du présent Règlement et de ses annexes, et qui ont signé le contrat d'engagement, tel que figurant en Annexe 2.

Les Producteurs doivent faire valider la conformité de leur usage souhaité de la Marque selon les conditions et procédures d'adhésion et de qualification décrites en annexes du présent Règlement, notamment dans le document intitulé « Plan de contrôle ».

Les modifications ou évolutions postérieures de la procédure d'admission à utiliser la Marque n'obligent pas le bénéficiaire, déjà admis à utiliser la Marque, à modifier son activité et/ou à suivre une nouvelle procédure de validation.

#### 6.2.2 Engagement comme Distributeur

Sont admis à utiliser la Marque à des fins de communication, les Distributeurs dont la demande d'autorisation a été approuvée par le Comité de suivi et qui ont signé la Charte d'utilisation de la marque telle que figurant en Annexe 3.

Cette autorisation est accordée pour une durée de 3 ans.

**7.1 Principes de qualification et de marquage des produits**

La qualification des produits est réalisée lors ou juste après le débarquement du thon au moment de la première vente, entre le navire et son client direct.

Cette qualification prend en compte des critères permettant d'assurer la durabilité de la production, des critères de bien-être animal et des critères de qualité supérieure du produit. Après vérification de la satisfaction de ces groupes de critères, la qualification est enregistrée sur la feuille de vente, puis matérialisée par le marquage du thon à l'aide de la marque Pins.

Après qualification, le cahier des charges définit des exigences pour la commercialisation du produit permettant de garantir l'origine du produit au consommateur et de conserver sa qualité.

**7.2 Exigences relatives à la qualification du produit**

*7.2.1 Exigences relatives à la gestion durable de la ressource*

Pour s'inscrire dans un processus de pêche durable, et préserver ainsi le thon rouge aujourd'hui et pour l'avenir, les opérateurs s'engagent à respecter des contraintes d'encadrement de production allant au-delà des exigences réglementaires internationales et européennes, et participer avec les experts scientifiques à la connaissance de cette ressource halieutique (au travers de partenariats scientifiques).

Ces exigences s'appliquent aux organisations collectives de pêcheurs, coopératives et groupement de navires, et aux navires engagés à titre individuel dans la démarche.

Point de différenciation	Exigences spécifiques THON ROUGE de ligne	Intérêt
<b>Encadrement de la pêche / Préservation ressource</b>		
<b>Gestion des quotas</b>	Chaque navire, y compris ceux adhérents à une OP, dispose d'un quota individuel qu'il s'engage à respecter strictement.	Limitation individuelle des quantités prélevées = système plus efficace de garantie de respect strict de la contrainte collective
<b>Caractéristiques des navires</b>	Navire de moins de 18 mètres, sauf cas particulier des canneurs en Atlantique (moins de 25 mètres) Pêche à l'hameçon : palangre, canne, ligne ou traîne	Engagement RSE de soutien de la pêche artisanale et de l'activité en zone littorale Pêche sélective – choix des hauteurs de ligne
<b>Durée de sortie de pêche</b>	Sortie du navire du port inférieure à 24 heures sauf cas particulier des canneurs dans l'Atlantique dont la sortie de pêche peut être de moins de 96 heures	« Petite pêche » en Méditerranée, « Pêche côtière » à la canne en Atlantique, toujours entreprise artisanale
<b>Caractéristiques engin de pêche</b>	Engagement à ne pas utiliser de bas de ligne en acier	Réduction des captures accidentelles de requins
<b>Pratiques de pêche</b>	Détention à bord de chaque navire d'un carnet d'observation des espèces protégées et des requins	Mise en œuvre des mesures de mitigations permettant de limiter les captures accidentelles d'espèces sensibles

	<p>Engagement des navires à remettre à l'eau les spécimens remontés vivants et à enregistrer les informations sur le carnet</p> <p>Connaître et disposer du guide de bonnes pratiques à adopter à bord pour réduire la mortalité des animaux rejetés</p> <p>Détenir à bord au moins un équipement favorisant le rejet d'animaux vivants (de-hooker, épuisette...).</p>	Participation à l'amélioration des connaissances de ces espèces
Protection du milieu	Engagement à ne pas rejeter en mer et conserver à bord les déchets (plastiques, verre, métaux)	Réduction des les pollutions marines et des impacts sur l'environnement marin
Partenariat scientifique	<p>Engagement écrit individuel des entreprises de pêche acceptant de participer aux actions de partenariat scientifique (embarquement de scientifiques, collecte de données, etc ...)</p> <p>Engagement financier des structures collectives qui doivent avoir été impliquées dans un ou plusieurs programmes scientifiques sur le thon rouge ou son écosystème au cours des 3 dernières années précédant la campagne.</p>	Participation à l'amélioration des connaissances scientifiques des stocks de thon rouge et de son écosystème pour l'élaboration de pratiques durables.

### 7.2.2 Exigences relatives à la qualité du poisson pêché

Pour garantir une qualité optimale au produit débarqué, des exigences sont établies concernant les pratiques de pêche et de conservation. Celles-ci sont applicables aux navires engagés dans la démarche qui livrent des poissons éligibles à la qualification.

Point de différenciation	Exigences spécifiques THON ROUGE <i>de ligne</i>	Intérêt
<b>Pêche</b>		
Sortie de l'eau du poisson	<p>Toujours gaffer le poisson dans la tête.</p> <p>Ne jamais gaffer dans le corps, dans la gorge ou dans le cœur.</p> <p>Pour les gros poissons, utiliser deux gaffes, la seconde devant être plantée dans la bouche.</p> <p>Lorsque le bateau ne possède pas d'ouverture dans le plat-bord, il est recommandé de soulever la queue du poisson pour le hisser à bord plus facilement.</p>	<p>Absence de marque extérieure</p> <p>Absence de coupure des muscles</p> <p>Absence de risque de perçage du cœur =&gt; limitation de volume du muscle rouge</p>



<b>Traitement et conservation du poisson à bord</b>	Déposer le poisson sur une surface plane et lisse ou sur une surface en mousse/tissus. Nageoires pectorales sous le poisson pour éviter qu'elles ne s'abîment, surtout quand on le retourne d'un côté sur l'autre. Utiliser des gants.	Absence de marque extérieure
	Tuer le poisson immédiatement après l'avoir hissé à bord et assommé d'un coup sec sur le sommet de la tête, entre les yeux. Si possible, calmer le poisson en lui couvrant les yeux d'une main gantée ou d'un chiffon.	Réduire la souffrance animale, éviter les blessures et marques externes lorsque le poisson se débat sur le pont
	Pour tous les thons > 40 Kg ou 150 cm, saigner le poisson selon la méthode (Cf annexe 4).	Qualité supérieure de la chair => (Qualité sashimi) limitation du volume de muscle rouge
	Pour les navires <12m en Méditerranée et les canneurs >12m en Atlantique, le poisson est conservé sous glace. Pour les navires >12m et <18m en Méditerranée, le poisson est conservé dans un bac de saumure réfrigérée (glace + eau de mer).	Fraîcheur du poisson Poisson rapidement refroidi permettant qualité optimale et réduisant tous les risques de formation d'histamine.
<b>Identification du produit</b>	Poisson bagué avec un numéro d'identification individuel géré par système d'information partagé.	Accessibilité aux informations de traçabilité dans un délai court (au max. 48 heures après la pêche)

### 7.2.3 Exigences relatives à la qualification du thon entier et son marquage

La qualification correspond à la décision d'un opérateur d'apposer la marque **THON ROUGE de ligne, pêche artisanale** sur un thon débarqué au regard de sa conformité aux critères d'éligibilité prévus dans le présent règlement d'usage.

Cette qualification est concrétisée par l'apposition à la base de l'ouïe du thon de la marque Pins, et l'enregistrement sur le feuillet BCD du tampon **THON ROUGE de ligne, pêche artisanale** avec les n° de bagues des thons qualifiés surlignés ou entourés.

Ces exigences sont applicables à la première vente,

- ✓ soit au premier acheteur, si la vente est réalisée avec un mareyeur ou une coopérative engagé pour cette activité auprès de VALPEM – section Thon rouge et habilité par le comité de suivi comme Utilisateur ;
- ✓ soit au représentant du navire si la vente est réalisée dans un circuit court de vente directe au consommateur – particulier, détaillant ou restaurateur. Dans ce cas, le navire doit être habilité et contrôlé par le comité de suivi pour cette activité (comme Producteur utilisateur).

Point de différenciation	Exigences spécifiques THON ROUGE de ligne	Intérêt
Marquage du thon entier avec le Pins THON ROUGE de ligne, pêche artisanale		
Contrôle visuel de la qualité du poisson	Corps du poisson non écrasé et indemne de coupures et traces de manipulations Poisson qualité Extra Poisson saigné si > 40 Kg ou 150 cm	Qualité supérieure du poisson
Vérification des documents de traçabilité	Journal de bord (papier ou électronique) Feuillet BCD (papier ou électronique)	
Enregistrement des informations dans le système d'information	Transmission à l'OP, pour les navires en collectif, et enregistrement des informations de traçabilité dans les 48 h suivant la pêche (jours ouvrés)	Accessibilité des informations de traçabilité dans un délai de 48 heures (jours ouvrés) suite à demande d'un distributeur

#### 7.2.4 Exigences relatives à l'entreposage et au transport

Ces exigences s'appliquent aux opérations de transport entre le lieu de débarquement et le lieu d'entreposage, et à l'entreposage du poisson par les premiers acheteurs.

Point de différenciation	Exigences spécifiques THON ROUGE de ligne	Intérêt
Conditionnement des thons entiers pour transport	Poissons entiers conditionnés sous glace ou transportés en camion frigorifique. Vérification de l'état de rigidité à l'arrivée	Fraîcheur du poisson
Entreposage du poisson avant expédition	Durant la période d'entreposage avant expédition, les thons entiers sont conservés à une température entre 0 et 2°C	Fraîcheur du poisson

#### 7.2.5 Exigences relatives à la surgélation

L'usage de la marque THON ROUGE de ligne, pêche artisanale pour les produits surgelés est strictement réservé à deux références :

- Le thon entier,
- La longe de thon.

Ces exigences s'appliquent aux premiers acheteurs habilités et contrôlés par le Comité de suivi pour cette activité qui surgèlent des thons entiers ou des longes issues de thons entiers porteurs de la marque Pins THON ROUGE de ligne, pêche artisanale

Point de différenciation	Exigences spécifiques THON ROUGE de ligne,	Intérêt
Poisson mis en œuvre	Thon entier porteur de la marque Pins Longe de thon issue de la découpe par le premier acheteur d'un thon entier porteur de la marque	
Constitution des lots de surgélation	Le lot de surgélation est soit : - 1 thon entier avec Pins - 1 ou plusieurs morceaux issus de la découpe du même thon porteur de la marque	Limiter les risques de perte de traçabilité
Conservation du poisson avant surgélation	Le poisson, entier ou après découpe est congelé au plus tard à J+ 1 après sa capture	Fraîcheur du poisson
Installation de surgélation	Maîtrisée par le premier acheteur habilité par VALPEM pour cette activité Méthode HACCP mise en œuvre	Maîtrise des installations et du processus de surgélation
Conservation du poisson congelé	La durée maximale de conservation du poisson congelé est de 12 mois	La congélation pendant une durée inférieure à un an permet de maintenir de façon certaine les qualités de la chair

### 7.3 Exigences relatives à traçabilité du produit

Ces exigences sont applicables à tout opérateur engagé dans la démarche intervenant dans la chaîne de commercialisation du THON ROUGE de ligne, pêche artisanale.

- Tout opérateur doit maintenir à jour les enregistrements permettant de tracer les lots de produits vendus sous marque THON ROUGE de ligne, pêche artisanale, du bon de livraison ou fiche de réception des produits (traçabilité amont) à la facture (traçabilité aval).
- Les enregistrements doivent permettre de comptabiliser, sur une période donnée, les quantités de thon (Nombre et poids de poisson) entrant et sortant marqués THON ROUGE de ligne, pêche artisanale.
- Tout au long de la filière, les opérateurs doivent pouvoir justifier des critères d'éligibilité de produits vendus sous la marque THON ROUGE de ligne, pêche artisanale. Ils devront veiller à ce qu'il n'y ait pas de perte d'information lors des opérations de découpe, de conditionnement ou de déclassement des produits et que ces produits restent identifiables. Ces informations sont disponibles au niveau de chaque entité de vente. (copie du feuillet BCD tamponné lors de la qualification du thon à la marque pins)
- L'opérateur engagé dans la chaîne de commercialisation ne peut vendre des découpes de thon étiquetées THON ROUGE de ligne, pêche artisanale que s'ils sont issus de la découpe d'un thon qualifié THON ROUGE de ligne, pêche artisanale portant la marque Pins et acheté auprès d'un opérateur engagé dans la démarche auprès de VALPEM comme Producteur utilisateur ou comme Distributeur. Tout produit commercialisé sous la marque THON ROUGE de ligne, pêche artisanale doit être conforme aux critères décrits dans ce présent règlement d'usage.

- e) Les dispositions nécessaires sont prises afin d'éviter tout mélange de produits **THON ROUGE de ligne, pêche artisanale** avec des produits standard.
- f) Chaque référence vendue sous la marque **THON ROUGE de ligne, pêche artisanale** doit être clairement identifiée sur les factures, sur les bons de livraison et sur l'étiquetage à partir du premier achat. Les documents commerciaux doivent mentionner a minima une des mentions suivantes : ThRgeLigne ou TRL ou VALPEM.
- g) Tous les documents de traçabilité devront être archivés pendant 3 mois au minimum (notes de ventes, bordereaux d'achat en halles à marée, bons de livraisons, factures...). Ils peuvent être conservés sous format papier ou sous format dématérialisé (documents informatiques). Cette disposition ne concerne pas les étiquettes commerciales. Ces dernières devront être conservées au niveau des points de vente en GMS et en poissonneries indépendantes durant la durée de mise en vente du produit.
- h) L'association VALPEM sera amenée à demander, aux opérateurs de la filière, à des fins statistiques de contrôle, l'information des volumes commercialisés et des chiffres d'affaires réalisés pour les produits **THON ROUGE de ligne, pêche artisanale**. Le niveau de précision est demandé par trimestre et par type de produit (thon entier, longues, darnes).

## 8 DUREE D'USAGE DE LA MARQUE ET DU REGLEMENT D'USAGE

---

### 8.1 Entrée en vigueur du règlement

Le présent Règlement d'Usage entre en vigueur à compter de son inscription au registre national des marques de l'INPI.

Chaque bénéficiaire autorisé à utiliser la Marque continuera à bénéficier de ce droit jusqu'au 31/12/2016, à l'exception d'un éventuel retrait de cette autorisation prononcé par le Comité de suivi dans l'hypothèse visée à l'article 8.1.

### 8.2 Révision

En cas de succès de la démarche, les adhérents de la section **THON ROUGE de ligne** de VALPEM se concerteront afin de déterminer les suites à donner au Règlement d'Usage ainsi que les évolutions et les adaptations à prévoir en vue d'étendre et de poursuivre ladite démarche au-delà du 31/12/2016.

Si une décision est prise de modifier et/ou de poursuivre le Règlement d'Usage au-delà du 31/12/2016, ces modifications devront être entérinées par un avenant au présent Règlement d'Usage afin qu'elles puissent produire leurs effets et s'imposer aux Bénéficiaires et aux Distributeurs de la marque.

## 9 COMITE DE SUIVI

---

Le Comité de suivi est constitué des représentants de la section « Thon rouge » au Conseil d'Administration de VALPEM.

Le Comité de suivi est seul habilité à examiner les demandes reçues des Producteurs et des Distributeurs et à délivrer l'autorisation préalable à l'usage de la marque **THON ROUGE de ligne, pêche artisanale** et ses déclinaisons.

Le Comité de suivi confie à un prestataire extérieur la mise en œuvre du Plan de contrôle et de surveillance de la marque.

## 9.1 Contrôle de l'utilisation de la marque

Le Comité de suivi est seul autorisé et habilité à contrôler les conditions d'utilisation de la Marque telles qu'elles résultent du présent Règlement d'Usage. Ces contrôles peuvent intervenir en tout lieu permettant de s'assurer de l'utilisation conforme de la marque *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale* et notamment.

En cas de manquement constaté à l'une des obligations du présent Règlement d'Usage, le Comité de suivi mettra en demeure le Producteur ou le Distributeur de prendre toute mesure nécessaire aux respects de ses obligations. Si à l'issue d'une période de deux mois suivant cette mise en demeure l'infraction et/ou le manquement est toujours constatée, l'autorisation d'utiliser la Marque sera retirée au Producteur ou au Distributeur.

En cas de manquement grave, VALPEM se réserve le droit d'engager des poursuites à l'encontre du Producteur ou du Distributeur responsable de ces manquements

## 9.2 Suivi et évolution de la démarche

Le suivi de la démarche et le contrôle du respect du cahier des charges par les pêcheurs sont réalisés par le Comité de suivi.

En cas de succès de la démarche, de nouvelles marques pourraient être déposées par VALPEM afin, notamment de compléter le jeu des marques Etiquettes - Pique-pix.

Il serait en particulier envisagé de déposer d'autres marques visant à identifier les produits transformés proposés à la vente et fabriqués à partir de *THON ROUGE de ligne, pêche artisanale*.

## 10 DEFENSE DE LA MARQUE

---

Les bénéficiaires de la marque s'engagent à informer le Comité de suivi de toute atteinte aux droits de la marque dont ils auraient connaissance : contrefaçon, concurrence déloyale, parasitisme.

En cas d'infraction, d'emploi abusif ou frauduleux de la Marque, qu'il soit le fait d'un bénéficiaire ou d'un tiers, la section *THON ROUGE de ligne* de l'association VALPEM est seule habilitée à décider des éventuelles actions à entreprendre pour défendre la Marque. En particulier elle a seule autorité pour engager toute procédure judiciaire ou non visant à défendre la marque. Elle en supportera tous les frais et en percevra tous les bénéfices.

Association VALPEM

\* \* \*