

# Règlement d'usage de la marque collective Thon rouge de ligne – pêche artisanale

Marque figurative déposée à l'INPI le 20 janvier 2015 sous numéro : 154149955

Version 2.0 : Révision du 31/07/2018

Association VALPEM pour la Valorisation des produits de la Pêche en Méditerranée  
29 rue J.B. Marty – SETE

## Sommaire

<b>1</b>	<b>Préambule .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>La marque collective Thon rouge de ligne .....</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>Objet .....</b>	<b>4</b>
3.1	Objectif de la marque .....	4
3.2	Objet du règlement d'usage.....	4
<b>4</b>	<b>Champ d'application .....</b>	<b>4</b>
4.1	Poissons éligibles au marquage .....	4
4.2	Produits pouvant être désignés par la marque Thon rouge de ligne – pêche artisanale .....	5
4.3	Schéma de vie du produit « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » .....	5
4.4	Bénéficiaires.....	6
<b>5</b>	<b>Modalités / Droits d'usage de la marque .....</b>	<b>7</b>
5.1	Généralités.....	7
5.2	Usages de la marque .....	7
5.3	Obligations liées à l'usage de la marque .....	8
<b>6</b>	<b>Obtention du droit d'usage.....</b>	<b>9</b>
6.1	Schéma d'engagement.....	9
6.2	Procédure d'engagement / Modalités .....	9
<b>7</b>	<b>cahier des charges / Exigences techniques.....</b>	<b>10</b>
7.1	Principes de qualification et de marquage des produits .....	10
7.2	Exigences relatives à la qualification du produit.....	10
7.3	Exigences relatives à la traçabilité du poisson.....	15
7.4	Exigences relatives à l'utilisation de la marque sur des conserves .....	16
<b>8</b>	<b>Durée d'usage de la marque et du règlement d'usage.....</b>	<b>17</b>
8.1	Entrée en vigueur du règlement.....	17
8.2	Révision .....	17
<b>9</b>	<b>Comité de suivi .....</b>	<b>18</b>
9.1	Contrôle de l'utilisation de la marque .....	18
9.2	Suivi et évolution de la démarche .....	18
<b>10</b>	<b>Défense de la marque.....</b>	<b>18</b>

## 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-dessous.



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 OBJET

---

### 3.1 Objectif de la marque

La marque collective Thon rouge de ligne 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 ;
- garantir au consommateur que le produit porteur de la marque est du thon rouge (*Thunnus thynnus*) pêché à l'hameçon issu de pêche artisanale française dans un cadre d'engagement de bonnes pratiques pour préserver le thon rouge aujourd'hui et pour l'avenir et assurer une qualité irréprochable au produit débarqué ;
- 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 ;
- favoriser les démarches à venir en vue d'une « eco-certification » ;
- Et ainsi 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 :

- Préciser les critères à satisfaire par les produits porteurs de la marque ;
- Définir les conditions d'accès à la marque collective simple « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » pour les Bénéficiaires (Producteurs, Délégués, Transformateurs et Distributeurs) tels que définis ci-après ;
- Autoriser les Bénéficiaires à utiliser la Marque sous réserve du respect des conditions définies.

## 4 CHAMP D'APPLICATION

---

### 4.1 Poissons 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 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 VALPEM ; qu'il s'agisse de vente de gré à gré ou de vente en halle à marée.

## 4.2 Produits pouvant être désignés par la marque Thon rouge de ligne – pêche artisanale

Les produits suivants peuvent être désignés par la marque « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » à condition d'être issus d'un poisson porteur de la marque et de respecter l'ensemble des exigences techniques définies au point 7.

- Thon rouge (*Thunnus thynnus*) pêché à ligne (palangre, canne, traine ou ligne) entier frais ou surgelé : le thon doit avoir été agréé
- Découpes de thon rouge (*Thunnus thynnus*) frais réalisées au moment de la vente par un distributeur référencé ;
- Longes et coupes de thon rouge conditionnés, réfrigérés ou surgelés, issues de la découpe d'un thon rouge, présentées en emballage individuel avec le numéro d'identification du thon dont le morceau est issu.
- Conserves de thon : l'usage de la marque est réservé aux produits conformes au règlement (CE) n°1536/92, contenant un ou des morceaux de poissons tous agréés à la marque « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » issus d'un même thon dont le numéro d'identification figure sur l'étiquette, et respectant les spécifications dans le présent règlement d'usage.

## 4.3 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 poisson		
Valorisation de la marque	Manipulation à nu (transformation primaire) du Thon rouge qualifié « Thon rouge de ligne – pêche artisanale »		
	Achat / vente de thons qualifiés « Thon rouge de ligne – pêche artisanale »	Découpe / Surgélation et conditionnement => mise en marché de coupes avec la marque Etiquette « Thon rouge de ligne – pêche artisanale »	Transformation => Mise en marché de Conserves étiquetées avec la marque logo « Thon rouge de ligne – pêche artisanale »
	Achat / vente des produits qualifiés « Thon rouge de ligne »		
	Distribution – vente au consommateur final en poissonnerie ou rayon spécialisé des 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 et marquage des poissons « 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) **Découpe et Surgélation** : l'action de transformation consistant à découper un poisson et produire des morceaux préemballés surgelés ou non, identifiés avec la marque « thon rouge de ligne – pêche artisanale » est possible uniquement chez les premiers acheteurs engagés dans la démarche Thon rouge VALPEM, qui sont habilités et contrôlés pour cette activité.
- 7) **Transformation : la production et la mise en marché de produits élaborés** étiquetés avec la marque Thon rouge de ligne –pêche artisanale est possible uniquement dans des entreprises engagées dans la démarche Thon rouge VALPEM et habilités et contrôlés pour cette activité

#### 4.4 Bénéficiaires

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 parmi les bénéficiaires de la marque on distingue :

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 entreprises de pêche doivent adhérer à la section Thon rouge de VALPEM, soit à titre individuel soit *via* leur OP. Les Producteurs sont soumis à un contrôle systématique.

On entend par Délégués 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. Ils sont nécessairement adhérents de la section Thon rouge de VALPEM.(et appartiennent au collège des mareyeurs)

Les Délégués de la marque peuvent, sous certaines conditions, découper le poisson qui a été qualifié à la marque, et étiqueter les produits issus de cette découpe avec la marque « Thon rouge de ligne – pêche artisanale ».

Certains pêcheurs habilités comme Producteurs et ayant une activité de vente directe de thon rouge aux distributeurs et/ou aux consommateurs, peuvent demander une extension d'habilitation pour qualifier le produit de leur pêche à la marque « Thon rouge de ligne – pêche artisanale ». Ils sont alors expressément habilités et contrôlés pour cette activité.

On entend par Transformateurs les entreprises artisanales engagées dans la démarche, qui transforment des poissons qualifiés à la marque « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » et conditionnent les produits issus de cette transformation en utilisant, sur l'étiquette du produit, la marque « Thon rouge de ligne – pêche artisanale ». Ces opérateurs doivent adhérer à la section Thon rouge de VALPEM. Ils sont soumis à un contrôle systématique pour cette activité.

Deux types de transformation sont reconnues : la production de morceaux de thon rouge conditionnés (surgelés ou non) et l'élaboration de conserves contenant du thon comme ingrédient principal.

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 affichant la marque Thon rouge de ligne – pêche artisanale sur les produits lors de la vente à la 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 les supports suivant (correspondant chacun à un usage défini) : le Pins et l'Autocollant de caisse, l'Etiquette, le Pique-prix, le logo à apposer sur l'étiquette de produits de conserve utilisant comme ingrédient principal du thon et 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 des marques Pin's et Autocollant de caisse

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 ».

L'Autocollant de caisse est utilisé pour identifier les caisses à thon contenant des thons qualifiés à la marque « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » de façon à faciliter la logistique.



La détention et l'usage des pins et des autocollants de caisse sont strictement réservés aux Déléataires 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

La marque Etiquette est utilisée pour l'étiquetage des morceaux de thon préemballés, issus de la découpe et/ou de la congélation de thon qualifié à la marque Pins « Thon rouge de ligne – pêche artisanale ». Elle sert à informer le consommateur de la qualité du poisson « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » commercialisé en libre-service.

L'usage de la marque Etiquette est strictement réservé aux Déléataires adhérents de VALPEM engagés dans la démarche « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » qui disposent d'un agrément sanitaire pour la découpe et le conditionnement en portions et/ou la surgélation, et qui ont été préalablement habilités par le Comité de suivi pour cette activité.

### 5.2.3 Utilisation de la marque 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 ».

### 5.2.4 Utilisation de la marque Logo sur l'étiquette de produit de conserve

La marque logo peut être utilisée pour signaler l'utilisation de chair de thon agréé « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » comme ingrédient principal dans un produit de conserve. Elle sert à informer le consommateur de la qualité du poisson utilisé comme ingrédient principal.

L'usage de la marque Logo est strictement limité aux produits respectant les exigences techniques et d'étiquetage définies chapitre 7 et réservé aux Transformateurs adhérents de VALPEM engagés dans la démarche « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » qui disposent d'équipement et autorisation et préalablement habilités par le Comité de suivi pour cette activité.

### 5.2.5 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 Déléataires, aux Transformateurs 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

Les bénéficiaires de la marque, Producteurs, Déléataires, Transformateurs et Distributeurs 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 ;
- Transmettre pour validation préalable toute étiquette, document imprimé et publication électronique (page de site internet, plaquette de présentation dématérialisée)
- 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 ;
- En cas d'apposition de la Marque sur un document informatif sur son activité, assurer que l'insertion est faite 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 *Producteur* et/ou comme *Déléataire*, ou comme *Transformateur*, 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 bénéficiaire 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 **Déléataire** et/ou **Transformateur**

Sont admis à utiliser la Marque, les pêcheurs, organisations de producteurs, mareyeurs et entreprises de transformation 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 (Cf. Annexe 2).

Les *bénéficiaires, Producteurs, Déléataires* et *Tranformateurs* 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 CAHIER DES CHARGES / EXIGENCES TECHNIQUES

---

### 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.

Cette qualification prend en compte des critères permettant d'assurer la durabilité de la production et de réduction de la souffrance animale 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 manipulation, la transformation et 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 d'observations et de partenariats scientifiques.

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

Point de différenciation	Exigences spécifiques « Thon rouge de ligne - pêche artisanale »	Intérêt
<b>Encadrement de la pêche / Préservation ressource</b>		
Gestion des quotas	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
Caractéristiques des navires	Navire de moins de 18 mètres, sauf cas particulier des canneurs en Atlantique (moins de 25 mètres) Navire pratiquant la « Petite pêche » ou la « Pêche côtière » <sup>1</sup>	Engagement RSE de soutien de la pêche artisanale et de l'activité en zone littorale « Petite pêche » en Méditerranée, « Pêche côtière » à la canne en Atlantique, toujours entreprise artisanale
Caractéristiques engin de pêche	Pêche à l'hameçon : palangre, canne, ligne ou traîne	Pêche sélective – choix des hauteurs de ligne
	Engagement à ne pas utiliser de bas de ligne en acier	Réduction des captures accidentelles de requins
Pratiques de pêche	Détention à bord d'au moins un équipement favorisant le rejet d'animaux vivants (de-hooker, épuisette...) Détention à bord de chaque navire d'un dispositif permettant l'enregistrement des spécimens, de poissons et autres espèces, capturés lors de la pêche mais relâchés et donc non débarqués Engagement des navires à : Remettre à l'eau les spécimens d'espèces protégées, de requins et de raies pastenagues et à enregistrer les informations Connaître et disposer du guide de bonnes pratiques à adopter à bord pour réduire la mortalité des animaux rejetés	Mise en œuvre des mesures de mitigations permettant de limiter les captures accidentelles d'espèces sensibles Participation à l'amélioration des connaissances de ces espèces
Connaissance de l'écosystème	Enregistrement et transmission par chaque navire de la localisation de l'activité via un dispositif de	Participation à l'amélioration de la connaissance des espèces en permettant une représentation

<sup>1</sup> Selon la classification française, parue au journal officiel du 29 décembre 1993

	géoréférencement (VMS, ou autre dispositif..) et/ou inscription des coordonnées GPS de filage sur le logbook papier	statistique de la localisation des observations d'espèces non ciblées, en particulier les requins et les espèces protégées
Protection du milieu	Engagement à ne pas rejeter en mer et conserver à bord les déchets (plastiques, verre, métaux)	Réduction des les polutions marines et des impacts sur l'environnement marin
Partenariat scientifique	Engagement écrit individuel des entreprises de pêche acceptant de participer aux actions de partenariat scientifique (embarquement de scientifiques, collecte de données, etc ...) Engagement financier des structures collectives qui doivent avoir été impliquées dans un ou plusieurs programmes scientifiques sur le thon rouge ou son ecosysteme au cours des 3 dernières années précédant la campagne.	Participation à l'amélioration des connaissances scientifiques des stocks de thon rouge et de son écosysteme 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 de ligne	Intérêt
<b>Pêche</b>		
Sortie de l'eau du poisson	Toujours gaffer le poisson dans la tête. Ne jamais gaffer dans le corps, dans la gorge ou dans le cœur. Pour les gros poissons, utiliser deux gaffes, la seconde devant être plantée dans la bouche. 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.	Absence de marque extérieure Absence de coupure des muscles Absence de risque de perçage du cœur => limitation de volume du muscle rouge
Traitement et conservation du poisson à bord	Déposer le poisson sur une surface plane et lisse ou sur une surface en mousse ou tissu. Nageoires pectorales sous le poisson pour éviter qu'elles ne s'abîment ,	Absence de marque extérieure

	<p>surtout quand on le retourne d'un côté sur l'autre.</p> <p>Utiliser des gants.</p>	
	<p>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.</p> <p>Si possible, calmer le poisson en lui couvrant les yeux d'une main gantée ou d'un chiffon.</p>	Réduire la souffrance animale, éviter les blessures et marques externes lorsque le poisson se débat sur le pont
	<p>Pour tous les thons &gt; 40 Kg ou 150 cm, saigner le poisson selon la méthode préconisée (Cf Guide des Bonnes pratiques Thon rouge de ligne).</p>	Qualité supérieure de la chair => limitation du volume de muscle rouge
	<p>Pour les navires de moins de 12m en Méditerranée et les canneurs en Atlantique, le poisson est conservé sous glace.</p> <p>Pour les navires dont la longueur est comprise entre 12 et 18 mètres en Méditerranée, le poisson est refroidi dans un bac de saumure réfrigérée (glace + eau de mer) puis conservé dans le bac ou sous glace.</p>	<p>Fraîcheur du poisson</p> <p>Poisson rapidement refroidi permettant qualité optimale et réduisant tous les risques de formation d'histamine.</p>
Identification du produit	<p>Poisson bagué avec un numéro d'identification individuel géré par système d'information partagé.</p>	<p>Accessibilité aux informations de traçabilité dans un délai court (au max. 48 heures après la pêche)</p>

### 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 ou le bon d'achat au navire 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 Délégataire ;
- 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 délégataire).

Point de différenciation	Exigences spécifiques Thon rouge de ligne	Intérêt
--------------------------	---	---------

<b>Marquage du thon entier avec le Pins « Thon rouge de ligne – pêche artisanale »</b>		
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
Contrôle de la température	Température à cœur du Thon < 10 °C si marée < 10 h, < 4°C si marée de 12 à 24 heures, < 2°C sinon	Fraîcheur 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 au distributeur et/ou consommateur dans un délai de 48 heures (jours ouvrés)
<p>(*) Les poissons qui respectent toutes les exigences mentionnées ci-dessus mais présentent des coupures ou traces de gaffes sur le corps peuvent être agréés avec réserve : ils pourront être utilisés pour la transformation : réalisation de découpes de thon pré-emballés et/ou surgelées avec la marque « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » et la production de conserves de thon portant la marque « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » à condition que les découpes soient de qualité supérieure, indemnes de tout hématome ou autre dégradation liée au coup de gaffe.</p> <p>Dans ce cas, le BCD imprimé et le bon d'achat remis au pêcheur doivent mentionner cette réserve.</p>		

#### 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.

<b>Point de différenciation</b>	<b>Exigences spécifiques Thon rouge de ligne</b>	<b>Intérêt</b>
Conditionnement des thons entiers pour transport	Poissons entiers conditionnés sous glace ou transportés en camion frigorifique. Vérification de l'état de rigidité des poissons 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 au conditionnement des produits découpés et à la surgélation

Ces exigences s'appliquent aux premiers acheteurs habilités et contrôlés comme Délégués par le Comité de suivi, et qui demandent l'agrément pour l'activité de réalisation de découpes préemballées réfrigérées et/ou surgelées issues de thons entiers porteurs de la marque Pins « thon rouge de ligne – pêche artisanale ».

En plus des exigences ci-dessous, les Délégués s'engagent implicitement au respect des bonnes pratiques professionnelles garant du maintien de la qualité des produits à chaque étape.

Point de différenciation	Exigences spécifiques Thon rouge de ligne	Intérêt
Poisson mis en œuvre	Thon entier porteur de la marque Pins Longe ou autre morceau de thon issu de la découpe par le premier acheteur d'un thon entier agréé à la marque (avec ou sans réserve), et indemne de tout hématome ou autre dégradation liée au coup de gaffe	
Produit emballé / Unité de vente	Un ou plusieurs morceaux issus de la découpe du même thon porteur de la marque	Limitier les risques de perte de traçabilité
Conservation du poisson avant découpe et surgélation	Le poisson entier, conservé entre 0 et 2°C, est découpé au plus tard à J+3 jours après sa capture et les morceaux sont congelé au plus tard à J+ 1 après découpe	Fraîcheur du poisson
Installaltation 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 pendant laquelle le produit peut être commercialisé avec la marque « thon rouge de ligne – pêche artisanale » est de 12 mois. La DDM (durée de durabilité minimale) inscrite sur l'emballage du produit congelé porteur de la marque est au maximum 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 la traçabilité du poisson

Ces exigences sont applicables à tout opérateur engagé dans la démarche intervenant dans la chaîne de commercialisation du poisson « thon rouge de ligne – pêche artisanale ».

- a) 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).
- b) 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 – PA ».
- c) 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 ou facture avec dénomination produit « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » et n° de lot permettant lien avec ebcd)

- d) 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 Délégué. Tout produit commercialisé sous la marque « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » doit être conforme aux critères décrits dans ce présent règlement d'usage et ses annexes.
- e) L'opérateur engagé comme transformateur ne peut apposer l'étiquette Thon rouge de ligne – pêche artisanale qu'à condition de respecter les exigences techniques définies dans le présent règlement et la charte graphique définie dans l'Annexe 4
- f) Les dispositions nécessaires sont prises afin d'éviter tout mélange de produits « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » avec des produits standard.
- g) 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.
- h) 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.
- i) 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, longes, darnes).

## 7.4 Exigences relatives à l'utilisation de la marque sur des conserves

### 7.4.1 Exigences techniques

Les conserves de thon portant la marque « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » doivent être conformes au règlement (CE) n°1536/92. Et elles doivent respecter les spécifications ci-dessous.

Pour les présentations de conserves de thon « entier », « morceaux », « fiets », « miettes » ou « brisûres », la quantité minimale de poisson dans le produit fini<sup>2</sup> est de :

- 70 % pour les conserves de thon « au naturel » ;
- 65 % pour les conserves de thon utilisant d'autres milieux de couverture : huile ou autre préparation.

Tout le poisson mis en œuvre doit être issu de thons agréés « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » dont les numéros de bagues sont enregistrés sur la feuille de fabrication.

Pour les autres formes de présentation, en particulier les rillettes, la quantité minimale de thon rouge agréé à la marque « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » dans le produit fini est supérieure 50 %.

---

<sup>2</sup> Rapport entre le poids de poisson contenu dans le récipient après stérilisation et le poids net, exprimés en grammes (Cf. Règlement (CE) 1536/92)

Tout mélange avec d'autres thons et/ou autres poissons pélagiques est interdit.

La part de thon rouge peut être constituée de filet, morceaux de filet et chair, issus de thons porteurs de la marque « Thon rouge de ligne – pêche artisanale ». La pulpe est interdite.

L'utilisation d'huile de palme et/ou de coprah et leurs dérivés, et des matières grasses végétales hydrogénées est proscrite.

L'usage de gélatine, de conservateur, d'arômes et de colorants est également proscrit.

#### **7.4.2 Exigences de traçabilité et étiquetage**

Ces exigences sont applicables à tout opérateur engagé dans la démarche comme transformateur, mettant en marché des produits transformés avec la marque « thon rouge de ligne – pêche artisanale » :

Celui-ci 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 matières premières (traçabilité amont) à la facture (traçabilité aval).

Les enregistrements doivent permettre d'associer à chaque lot de produit fini les numéros de bagues et BCD des poissons à la marque « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » utilisés et de démontrer le respect des exigences définies ci-dessus.

Sur chaque unité de vente au consommateur doit figurer un numéro de lot du poisson, qui correspond soit au numéro de bague soit à un code permettant de retrouver les numéros de bagues des thons agréés à la marque « Thon rouge de ligne – pêche artisanale » utilisés dans la production.

L'étiquette du produit doit respecter strictement la charte graphique et les règles d'information définies dans l'annexe 4.

Le modèle d'étiquetage est validé avant toute utilisation par le comité de suivi de VALPEM.

## **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 31/12/2021, 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 31/12/2021.

Si une décision est prise de modifier le Règlement d'Usage au-delà du 31/12/2021, 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. Il est également le seul habilité à décider des suites à donner aux éventuels manquements relevés dans le cadre de la réalisation du plan de surveillance et de contrôle de la marque.

### 9.1 Contrôle de l'utilisation de la marque

Le Comité de suivi confie à un prestataire extérieur la mise en œuvre du Plan de contrôle et de surveillance de la marque. afin de vérifier 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 », notamment chez les Bénéficiaires de la marque (Producteurs, Délégués, Transformateurs et aussi Distributeurs) tels que définis dans l'article 4.4 du présent règlement d'usage

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 en particulier visant à identifier les produits transformés proposés à la vente et fabriqués à partir de thon rouge de ligne.

## 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.

ANNEXE 1 : HABILITATION, SURVEILLANCE ET CONTROLE

ANNEXE 2 : CONTRAT D'ENGAGEMENT PRODUCTEUR / UTILISATEUR

ANNEXE 3 : CHARTE D'ENGAGEMENT DISTRIBUTEUR

ANNEXE 4 : CHARTE GRAPHIQUE ET EXIGENCES D'INFORMATION  
POUR L'ETIQUETAGE DES PRODUITS TRANSFORMES