



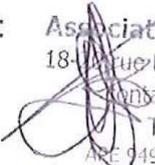
Association à caractère interprofessionnel de la pêche maritime

REGLEMENT D'USAGE DE LA MARQUE COLLECTIVE
« PAVILLON FRANCE »



Caractéristiques des produits, Règles d'utilisation du logo et procédures de
contrôles du dispositif

REVISION DU 15.10.15

Pour France Filière Pêche
Nom : Gérard HIGUINEN
Fonction : Président
Date : REVISION DU 15.10.15
Visa :  Association France Filière Pêche 18-20 rue Edouard Jacques - 75014 Paris contact@francefilierepeche.fr Tél. : 01.84.16.37.20 APE 9499Z - Siret 525 093 639 00025

SOMMAIRE

1 - PREAMBULE	4
2 - CHAMP D'APPLICATION	5
2.1 Droit d'usage de la marque PF	5
2.1.1 Schémas d'engagement	5
2.1.2 Procédure d'engagement.....	5
2.2 Produit éligible à PAVILLON FRANCE.....	5
3 - EXIGENCES RELATIVES AU PRODUIT POUR QUALIFICATION EN PAVILLON FRANCE7	7
3.1 Applicabilité.....	7
3.2 Exigence relative à la production française.....	7
3.3 Exigence relative à la fraîcheur des produits de la mer dans le cas de produits issus de la pêche fraîche	7
3.4 Exigence relative aux produits surgelés bord.....	8
4 - EXIGENCES RELATIVES AU MARQUAGE DES PRODUITS PAVILLON FRANCE	9
4.1 Exigence relative au marquage des produits PAVILLON FRANCE.....	9
4.2. Exigence relative aux produits appertisés	9
5 - LES MANIPULATIONS ET TRANSFORMATIONS AUTORISEES	10
5.1 Manipulation des produits.....	10
5.2 Transformations compatibles avec la marque PAVILLON FRANCE chez le 1 ^{er} acheteur	10
5.3 Transformations autorisées à partir de produits PAVILLON FRANCE chez le 1er acheteur.....	11
5.3.1 Mise en conserves appertisées.....	11
5.3.1.1. Conserves de sardines	11
5.3.1.2. Conserves de maquereaux.....	12
5.3.1.3. Conserves de thons	12
5.3.1.4 Soupes de poissons – présentation conserve ou bocal verre	13
5.4 Transformations autorisées à partir de produits PAVILLON FRANCE chez le second acheteur.....	13
6 - TRACABILITE ET DECLASSEMENT DES PRODUITS PAVILLON FRANCE	14
6.1 Traçabilité	14
6.2 Déclassement	15
7 - VENTE AU CONSOMMATEUR FINAL	16
8 - SURVEILLANCE DE LA MARQUE PAVILLON FRANCE	17
8.1 Modalités d'évaluation.....	17
8.1.1 Objet des contrôles.....	17
8.1.2 Organisation des contrôles, fréquence et échantillonnage	17
8.1.3 Durée indicative de l'évaluation des activités de la filière	19
8.2 Points à contrôler pour la surveillance de la marque	20
8.2.1 Au niveau des opérateurs de la filière	20
8.2.2 Au niveau des structures collectives.....	20
8.3 Plan de correction en cas de non-conformité constatée.....	20
8.3.1 Niveaux des non conformités	20
8.3.2 Plan de sanction.....	21

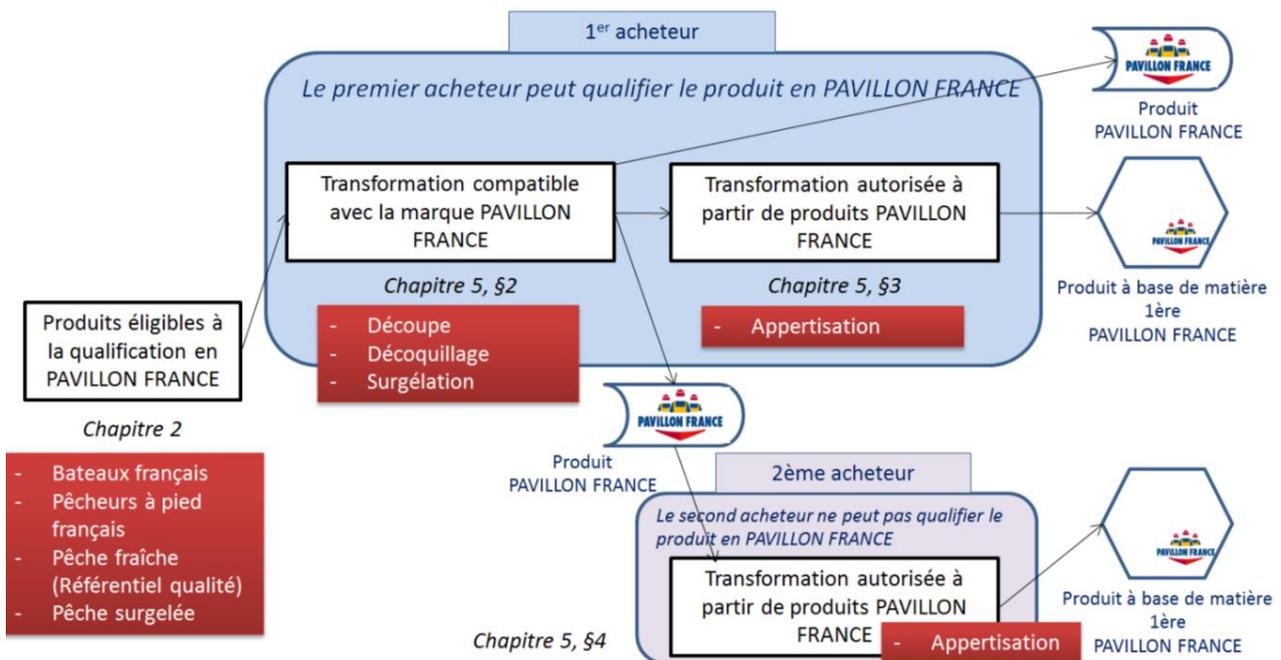
9 - LISTE DES ANNEXES	23
ANNEXE 1 - Glossaire	24
ANNEXE 2 - Méthodologie de cotation de la fraîcheur des produits de la pêche entrant dans la chaîne de commercialisation PAVILLON FRANCE.....	25
ANNEXE 3 - Fiche d'engagement déclaratif de qualification du personnel des premiers acheteurs	32
ANNEXE 4 - Charte d'utilisation de la marque collective PAVILLON FRANCE.....	33
ANNEXE 5 - Charte graphique et règles d'usage du logo PAVILLON FRANCE.....	37

1 - PREAMBULE

L'Association France Filière Pêche a pour mission de défendre les intérêts des opérateurs de la filière de la pêche maritime française et de promouvoir la commercialisation de leurs productions.

En impliquant tous les maillons de la filière française, du 1^{er} acheteur jusqu'au distributeur, la marque collective PAVILLON FRANCE a pour objet de garantir aux consommateurs l'origine française et la qualité des produits distribués (sur les étals, les rayons des points de vente, les marchés, internet...).

Ce règlement d'usage de la marque *PAVILLON FRANCE*, établi de façon collégiale avec les représentants des diverses parties, donne les étapes critiques de la circulation des produits PAVILLON FRANCE dans la filière.



La marque déposée PAVILLON FRANCE est propriété de l'Association France Filière Pêche. L'utilisation de son logotype est soumise au respect des conditions de la charte graphique présentée en annexe 5.

2 - CHAMP D'APPLICATION

2.1 Droit d'usage de la marque PF

Le droit d'usage de la marque PAVILLON FRANCE et/ou des mentions communicantes associées est attribué à tout professionnel de la filière engagé auprès de France Filière Pêche.

2.1.1 Schémas d'engagement

a) **Engagement individuel** : ce mode d'engagement concerne les entreprises souhaitant bénéficier de la marque PAVILLON FRANCE en leur nom propre.

b) **Engagement par structure collective d'un groupement d'opérateurs** : 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 PAVILLON FRANCE. Ainsi, la structure collective :

- S'engage auprès de France Filière Pêche pour le compte des opérateurs s'y rattachant. Chaque opérateur devra s'engager individuellement à respecter le règlement d'usage et la charte graphique de la marque et à ce titre adhérer en son nom à PAVILLON FRANCE ;
- 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 d'audits internes.

2.1.2 Procédure d'engagement

L'adhésion à la démarche se fera sur l'espace professionnel de la marque accessible depuis le lien suivant : www.pavillonfrance-pro.fr.

En s'engageant dans la démarche PAVILLON FRANCE, l'opérateur accepte :

- De respecter, en ce qui le concerne, les modalités de la traçabilité des produits de la mer issus de pêches françaises telles qu'elles sont décrites dans le règlement d'usage ;
- De déclasser obligatoirement les lots de produits quand les conditions exigées par le règlement d'usage n'ont pas été respectées ;
- De respecter la charte graphique du logotype PAVILLON FRANCE ;
- En adhérant à la marque collective PAVILLON FRANCE, les opérateurs autorisent France Filière Pêche à faire figurer dans l'espace professionnel du site de la marque la raison sociale de l'entreprise ainsi que sa ville de localisation. Ces informations sont indiquées dans la rubrique « entreprises adhérentes ». A tout moment, les opérateurs inscrits peuvent accéder et rectifier les informations fournies lors de l'adhésion à la marque collective PAVILLON FRANCE ;
- De consentir aux contrôles programmés ou ponctuels mis en place par l'association France Filière Pêche, propriétaire de la signature PAVILLON FRANCE ;
- D'accepter les contrôles externes et internes prévus au plan de surveillance de la marque.

2.2 Produit éligible à PAVILLON FRANCE

Sont éligibles au bénéfice de la marque PAVILLON FRANCE :

- Les produits 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, les produits de la pêche maritime au sens

de l'article L.932-5 du code rural et de la pêche maritime ou les produits issus de la pêche à pied professionnelle ;

- Produits pêchés en mer par un navire battant pavillon français ou pêchés à pied par des pêcheurs professionnels titulaires d'un permis national de pêche à pied ;
- Coquillage et crustacés vivants (conditions de conservation à l'abri de la chaleur, entre +5°C et +15°C selon Guide de Bonnes Pratiques du Mareyage) ;
- Produits frais, réfrigérés (stabilisé entre 0 et +2°C dans un système de froid positif prévu à cet effet), entiers, transformés de manière primaire et conditionnés en frais ou en surgelés (température à cœur du produit inférieure ou égale à -18°C), destinés à l'alimentation humaine ;
- Poissons entiers destinés à l'industrie de la conserve congelés en saumure à une température ne dépassant pas -9°C (règlement (CE) n°853/2004) ;
- Les coquillages et crustacés peuvent être cuits, décortiqués, décoquillés et surgelés avant cuisson ;
- Produits répondant (ou ayant répondu avant surgélation dans le cas d'un produit surgelé) aux critères de fraîcheur Extra (E) ou A (règlement (CE) n°2406/96) ;

3 - EXIGENCES RELATIVES AU PRODUIT POUR QUALIFICATION EN PAVILLON FRANCE

3.1 Applicabilité

La « qualification » correspond à la décision d'un opérateur d'apposer la marque ou ses mentions communicantes sur un lot de produits de la mer **non élaborés** au regard de sa conformité aux critères d'éligibilité prévus à ce règlement d'usage.

Cette action est obligatoirement faite au niveau d'un premier acheteur français (entreprise implantée sur le territoire français et dont l'activité est basée en France) engagé pour cette activité auprès de l'Association France Filière Pêche et déclarée dans un dispositif national de traçabilité des captures et des premières transactions en :

- Vente de gré à gré, directement auprès des navires producteurs ou des pêcheurs à pied ;
- Vente en halles à marée.

Dans le cadre de démarches de partenariat avec la marque collective PAVILLON FRANCE (après validation de France Filière Pêche), les Halles à Marée françaises auront délégation pour qualifier les produits de la pêche éligibles (dans le respect de ce présent règlement d'usage) en PAVILLON FRANCE.

Des conventions spécifiques seront mises en place avec les différentes structures impliquées (Halles à Marée, structures d'encadrement régionales...) pour délimiter précisément les conditions de ces partenariats.

3.2 Exigence relative à la production française

a) Le premier acheteur est tenu de garantir que les productions, destinées au marquage PAVILLON FRANCE, proviennent d'un navire battant pavillon français ou d'un pêcheur à pied titulaire d'un permis national de pêche à pied. Ces informations peuvent être obtenues via :

- Les données du fichier de la flotte de pêche de l'UE consultable en ligne sur le site européen Fleet register on the NeT est accessible à l'adresse url : <http://ec.europa.eu/fisheries/fleet/index.cfm?method=home.Welcome&lg=FR>
- La DDTM ou le CRPMEM dont dépend le pêcheur à pied ;
- Les documents de transaction (bon de criée, relevé d'achat, facture, bon de livraison...) permettant d'identifier a minima le nom du navire et/ou son numéro d'immatriculation lors du premier achat ou le nom de l'entreprise de pêche à pied et son numéro d'agrément sanitaire le cas échéant.

b) Le système de gestion employé par le premier acheteur permet d'enregistrer ces données lors de la première transaction avec un producteur et de présenter la liste des entreprises ayant fourni les produits, qu'il s'agisse d'une entreprise de pêche embarquée ou à pied.

3.3 Exigence relative à la fraîcheur des produits de la mer dans le cas de produits issus de la pêche fraîche

Dans le cas de la pêche fraîche, seuls les produits qui répondent aux critères de cotation de fraîcheur Extra (E) ou A (selon règlement (CE) n°2406/96 - décrit en annexe 4) sont éligibles au

marquage PAVILLON FRANCE au niveau du 1^{er} acheteur ou les produits pêchés dans une zone autorisée à la pêche à pied professionnelle.

- a) L'évaluation du degré de fraîcheur des produits est effectuée par du personnel formé et qualifié (déclaration à l'engagement initial auprès de France Filière Pêche – Cf annexe 3). La méthodologie employée est basée sur le règlement (CE) n°2406/96. Les barèmes de cotation de la fraîcheur par familles de produits sont disponibles en annexe 2.
- b) Lorsque le premier acheteur est amené à constituer un lot à partir de produits issus de plusieurs débarquements, il s'assure que les conditions d'homogénéité du lot soient respectées :
- Espèce unique et identique ;
 - Produits de même calibre ;
 - Même degré de fraîcheur. Si des degrés de fraîcheur différents s'appliquent aux produits qui constituent le lot, le degré de fraîcheur le plus bas est appliqué au lot final.

3.4 Exigence relative aux produits surgelés bord

Cette action de transformation sur les produits de la pêche française est préalable à la qualification des produits en PAVILLON FRANCE.

Dans le cas où le premier acheteur souhaite qualifier des produits de la pêche surgelés, il devra s'assurer que les produits surgelés en mer auront respecté les exigences suivantes :

- La surgélation doit être effectuée sur des produits de la pêche maritime au sens de l'article L. 932-5 du code rural et de la pêche maritime, pêchés en mer, par un navire battant pavillon français.
- Elle consiste :
 - Soit en une descente de la température à cœur du produit entre -18°C et -35°C. Le produit doit ensuite être stocké à une température inférieure ou égale à -18°C ;
 - Soit en une plongée des produits entiers dans un bain de saumure à -9°C, lorsque ceux-ci sont destinés à l'industrie de la conserve.
- Il revient au premier acheteur de s'assurer que les produits répondent bien aux critères de cotation de fraîcheur Extra (E) ou A (décrit en annexe 2) avant surgélation.
- Cette qualification est autorisée uniquement sur les produits surgelés suivants : filets, dos et produits entiers/étêtés/vidés.
- Aucun additif n'est autorisé lors de la surgélation. Le glazurage du produit (ajout d'une pellicule d'eau avant surgélation) est autorisé dans la limite de 5% maximum du poids net du produit. Ce volume supplémentaire doit être déduit du poids net du produit annoncé après surgélation.

Le premier acheteur doit également s'assurer d'avoir à sa disposition les autocontrôles et les enregistrements de température dans le cadre du contrôle de la chaîne du froid. Il doit pouvoir fournir ces informations dans le cadre d'un contrôle externe de la marque.

4 - EXIGENCES RELATIVES AU MARQUAGE DES PRODUITS PAVILLON FRANCE

4.1 Exigence relative au marquage des produits PAVILLON FRANCE

Lorsque les exigences 3.2, 3.3, 3.4 sont remplies, le premier acheteur décide de qualifier le lot de produit de la mer en apposant le logotype de la marque PAVILLON FRANCE sur l'étiquette sanitaire, sur le conditionnement commercial (en veillant à sa bonne visibilité) ou en apposant un sticker PAVILLON FRANCE sur le conditionnement commercial (Cf conditions au §6.1.a).

4.2. Exigence relative aux produits appertisés

Dans le cas des produits appertisés, la qualification de la matière première PAVILLON FRANCE sera effectuée par le premier acheteur.

La fabrication par un second acheteur des produits appertisés portant la marque collective PAVILLON FRANCE sera réalisée en France métropolitaine.

Les produits appertisés portant le logo PAVILLON FRANCE devront respecter a minima les exigences produits énoncées au paragraphe 5.3.

5 - LES MANIPULATIONS ET TRANSFORMATIONS AUTORISEES

5.1 Manipulation des produits

- a) Les opérateurs impliqués volontairement dans la démarche PAVILLON FRANCE s'engagent implicitement au respect des bonnes pratiques professionnelles garant du maintien de la qualité des produits de la pêche à chaque étape de leur commercialisation.
- b) Dans le cas du recolissage, seuls des lots comprenant 100% de produits PAVILLON FRANCE peuvent à nouveau être vendus sous dénomination de la marque.
- c) Dans le cas des transformations primaires, seules les découpes obtenues à partir de produits PAVILLON FRANCE et répondant aux critères de fraîcheur E ou A peuvent garder le marquage PF à la vente.
- d) Si un opérateur engagé auprès de France Filière Pêche pour l'usage de la marque PAVILLON FRANCE recourt à un sous-traitant, il doit s'assurer que celui-ci est également engagé auprès de France Filière Pêche pour l'usage de la marque PAVILLON FRANCE ou dans le cas contraire il doit établir un contrat signé avec celui-ci lui imposant de :
 - respecter les exigences du présent règlement d'usage ;
 - se soumettre à tout contrôle de son activité sur les produits PF.

5.2 Transformations compatibles avec la marque PAVILLON FRANCE chez le 1^{er} acheteur

5.2.1 Transformations primaires

Les opérations simples de transformation, sans modification de la structure intrinsèque de la chair du produit, telles que l'éviscération, le grattage, l'étêtage, le filetage, le décoquillage, le décorticage, le blanchiment, sont autorisés dans le cadre de la démarche PAVILLON FRANCE.

5.2.2 Surgélation à terre

Cette action de transformation des produits PAVILLON FRANCE est autorisée uniquement chez les premiers acheteurs de France métropolitaine.

La surgélation à terre devra répondre aux exigences suivantes :

- Elle ne peut se faire que sur des produits préalablement qualifiés en PAVILLON FRANCE (débarqués par des bateaux immatriculés en France et qui répondent aux critères de qualité Extra (E) et A).
- Elle doit être réalisée à terre.
- Cette transformation consiste en une descente de la température à cœur du produit entre -18°C et -35°C. Le produit doit ensuite être stocké à une température inférieure ou égale à -18°C ;

5.3 Transformations autorisées à partir de produits PAVILLON FRANCE chez le 1er acheteur

5.3.1 Mise en conserves appertisées

Seuls les produits ayant été transformés selon les process définis dans les différentes normes AFNOR ou règlements cités ci-dessous sont intégrés au règlement d'usage de la marque collective PAVILLON FRANCE.

5.3.1.1. Conserves de sardines

Les conserves de sardines apposant la marque collective PAVILLON FRANCE doivent a minima respecter les exigences du règlement (CE) n°2136/89.

Seule l'espèce *Sardina pilchardus* WALBAUM peut être utilisée. Les sardines destinées à la fabrication des conserves appertisées doivent être :

- Fraîches ou congelées ;
- Entières ou étêtées, ou en filets.

- ✓ **Taux de matière grasse matières premières (critère qualitatif à conserver) pour les sardines entières**
 - ≥ 7 % pour des sardines fraîches ;
 - ≥ 9 % pour des sardines congelées.

- ✓ **Spécifications relatives aux produits finis**

La présentation des produits finis doit être conforme aux spécifications du règlement (CE) n°2136/89. Des contrôles internes, tout au long du process de fabrication doivent permettre d'évaluer la conformité du produit fini.

- ✓ **Taux de remplissage – Quantité minimale de poisson**

(Rapports minimaux cibles de la masse de poisson sur la masse nette)

Type de milieu de couverture	Masse de poissons minimale
Huile d'olive, autres huiles végétales raffinées, jus naturel	70%
Sauce tomate	65%
Autres milieux de couverture	50%

5.3.1.2. Conserves de maquereaux

Les conserves de maquereaux apposant la marque collective PAVILLON FRANCE doivent a minima respecter les exigences de la norme Afnor **NF V45 - 064 Conserves appertisées de maquereaux**.

Seule l'espèce *Scomber scombrus* peut être utilisée, entier ou en filets. Les maquereaux destinés à la fabrication des conserves appertisées doivent être :

- frais ou congelés ;
- entiers ou étêtés/vidés et/ou équeutés, ou en filets.

✓ **Spécifications relatives aux ingrédients**

Les ingrédients doivent répondre aux spécifications de la norme AFNOR NF V45-064.

✓ **Procédé de fabrication**

Le procédé de fabrication doit être conforme aux spécifications de la norme AFNOR NF V45-064.

✓ **Spécifications relatives aux produits finis**

La présentation des produits finis doit être conforme aux spécifications de la norme AFNOR NF V45-064. Des contrôles internes, tout au long du process de fabrication doivent permettre d'évaluer la conformité du produit fini.

✓ **Taux de remplissage – Quantité minimale de poisson**

(Rapports minimaux cibles de la masse de poisson sur la masse nette)

	Capacité du récipient	
	< 750 ml	³ 750 ml
Milieu de couverture et type d'emboîtement		
Milieus de couverture au naturel, à l'huile ou en marinade	60 %	68 %
Milieus de couverture en sauce et autres	55 %	57 %

5.3.1.3. Conserves de thons

Les conserves de thon portant la marque PAVILLON FRANCE doivent être conformes au règlement (CE) n°1536/92.

Le mélange d'espèce n'est pas autorisé dans les produits finis.

✓ **Taux de remplissage – Quantité minimale de poisson**

(Rapports minimaux cibles de la masse de poisson sur la masse nette)

Milieu de couverture	Masse de poissons minimale
Milieu de couverture au naturel	70%
Autres milieux de couverture	65%

5.3.1.4 Soupes de poissons – présentation conserve ou bocal verre

- Tous les produits de la pêche entrant dans la composition des soupes doivent provenir de bateaux battant pavillon français ; les produits de la pêche doivent être qualifiés PAVILLON FRANCE par le premier acheteur ;
- Si les produits sont surgelés, ils doivent respecter les critères définis dans le présent règlement d'usage ;
- La teneur minimale de poissons dans les soupes est de 30 % ;
- Incorporation uniquement de poissons entiers et/ou éviscérés et/ou étêtés – pas de pulpe ou de chair de poissons ;
- Absence d'additifs ou de colorants artificiels.

5.4 Transformations autorisées à partir de produits PAVILLON FRANCE chez le second acheteur

Dans le cas d'une transformation réalisée par le second acheteur les exigences techniques devront être les mêmes que celles décrites au point 5.3.

6 - TRACABILITE ET DECLASSEMENT DES PRODUITS PAVILLON FRANCE

Ces exigences s'appliquent à **tout opérateur** engagé dans la démarche PAVILLON FRANCE et intervenant dans la chaîne de commercialisation des produits de la pêche sous marque PAVILLON FRANCE.

6.1 Traçabilité

- a)** Chaque conditionnement de produits qualifiés PAVILLON FRANCE devra porter le logotype PAVILLON FRANCE afin de rendre ces produits facilement identifiables. Ce logotype peut être directement intégré dans l'étiquette sanitaire ou sur le conditionnement commercial (en veillant à sa bonne visibilité). Pour cela, les versions couleurs, noir et blanc ou niveau de gris de ce logotype peuvent être utilisées. Le premier acheteur peut également apposer un sticker PAVILLON FRANCE systématiquement sur la tranche du conditionnement plutôt que d'intégrer le logotype dans les étiquettes sanitaires ou sur le conditionnement.
- b)** Tout opérateur doit maintenir à jour ses enregistrements permettant de tracer les lots de produits vendus sous marque PAVILLON FRANCE, de la fiche de réception des produits PAVILLON FRANCE, du bon de livraison ou du conditionnement (étiquette sanitaire) (traçabilité amont) à l'étal.
- c)** Les enregistrements doivent permettre de comptabiliser, sur une période de 3 mois minimum, les volumes de produits entrant et sortant marqués PAVILLON FRANCE. Pour les produits appertisés = la durée d'archivage est au moins égale à la DDM (Date de Durabilité Minimale) des produits (3 à 5 ans).
- d)** Tout au long de la filière, les opérateurs doivent pouvoir justifier des critères d'éligibilité des produits passés sous marque PAVILLON FRANCE. Ils devront veiller à ce qu'il n'y ait pas de perte d'information lors des opérations de transformation, de conditionnement ou de déclassement des produits PAVILLON FRANCE et que ces produits restent identifiables. Pour les enseignes de la grande distribution, ces informations devront être disponibles à minima au niveau des plateformes régionales.
- e)** L'opérateur engagé dans la chaîne de commercialisation ne doit vendre des produits PAVILLON FRANCE que s'ils ont été achetés auprès d'un premier acheteur les ayant qualifiés comme tel ou auprès d'un fournisseur les ayant vendus sous qualification PAVILLON FRANCE. Tout produit commercialisé sous qualification PAVILLON FRANCE doit être conforme aux critères décrits dans ce présent règlement d'usage.
- f)** Les dispositions nécessaires sont prises afin d'éviter tout mélange de produits PAVILLON FRANCE avec des produits standard.
- g)** Chaque référence vendue sous la marque PAVILLON FRANCE 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 à minima une des mentions suivantes : PF, PAV, PAF ou PFR.
- 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 sanitaires. Ces dernières devront être conservées au niveau des points de vente en GMS et en poissonneries indépendantes au

minimum durant la durée de mise en vente du produit. Pour les produits appertisés = la durée d'archivage est au moins égale à la DDM des produits (3 à 5 ans).

- i) L'association France Filière Pêche sera amenée à demander aux opérateurs de la filière, à des fins statistiques, l'information des volumes commercialisés et des chiffres d'affaires réalisés dans le cadre de la marque PAVILLON FRANCE. Le niveau de précision est demandé par type de produit et par trimestre. Ces informations seront à saisir en ligne, dans l'espace personnel de chaque adhérent.

6.2 Déclassement

Dans le cas où le produit ne répond plus aux critères minimum de cotation de fraîcheur A (décrits en annexe 2), il est déclassé et vendu le cas échéant en tant que produit standard. Ainsi, sur les documents de vente, les désignations des produits déclassés en standard ne portent plus les mentions communicantes PAVILLON FRANCE. En cas de ré-étiquetage du produit après déclassement, toute mention à la marque devra être retirée. Lorsque le ré-étiquetage n'est pas possible, les caisses étiquetées avec le logo PAVILLON FRANCE sont revendues en l'état. L'opérateur ayant déclassé le produit s'engage à informer son client de la nature marchande (standard) du produit. Il veillera à retirer tout visuel de la marque de l'emballage (stickers...) et à ne pas apposer de mention de la marque sur les documents commerciaux émis.

7 - VENTE AU CONSOMMATEUR FINAL

- a)** Les opérateurs concernés doivent être référencés en tant que distributeurs auprès de France Filière Pêche et obtenir une licence d'utilisation de la marque (sur leur étiquetage ou en publicité) en validant le référentiel et la charte d'engagement de la marque PAVILLON FRANCE.
- b)** Au stade de la commercialisation auprès du consommateur final, l'utilisation du logotype PAVILLON FRANCE est uniquement autorisée pour les points de vente qui ont adhéré à la marque.
- c)** La Publicité sur les Lieux de Vente (PLV) diffusée par France Filière Pêche sera utilisée uniquement dans le cadre de la commercialisation de produits PAVILLON FRANCE.
- d)** Toute utilisation de la marque à des fins de communication (étiquetage, plaquette, réclame...) doit faire l'objet d'une validation et autorisation de France Filière Pêche avant diffusion conformément à la charte d'utilisation de la marque.

8 - SURVEILLANCE DE LA MARQUE PAVILLON FRANCE

8.1 Modalités d'évaluation

8.1.1 Objet des contrôles

Le contrôle du respect du règlement d'usage est réalisé par l'intervention d'un organisme de contrôle tiers indépendant mandaté par France Filière Pêche. Les audits effectués visent à vérifier la conformité des opérateurs au regard des exigences du présent règlement d'usage.

8.1.2 Organisation des contrôles, fréquence et échantillonnage

Les contrôles sont répartis sur deux niveaux selon le type d'engagement des opérateurs.

	Engagement individuel	Engagement groupé
Niveau 1	Autocontrôles	Autocontrôles Contrôles internes
Niveau 2	Contrôles externes	Contrôles externes

Autocontrôles :

Tout opérateur de la chaîne de commercialisation des produits sous marque PAVILLON FRANCE doit mettre en place des autocontrôles destinés à garantir sa conformité de gestion des produits au regard des exigences du règlement d'usage de la marque. Dans le cadre d'une maîtrise continue, ces autocontrôles devront être enregistrés et consultables par les auditeurs intervenant sur leur site (internes et/ou externes).

La fréquence est laissée au choix de l'opérateur mais doit être adaptée au risque lié à son ou ses activité(s). Par exemple, un opérateur qui n'effectue que de l'achat/vente sans reconditionnement aura moins de risques que celui qui procède à la manipulation à nu des produits (recolisage, transformation primaire...).

Fréquence : Maîtrise continue

Pas d'échantillonnage.

Contrôles internes :

Sous la responsabilité de la structure collective en charge du suivi des opérateurs du groupement, les contrôles internes visent à évaluer leur niveau de conformité au regard des exigences du règlement d'usage PAVILLON FRANCE.

	CONTRÔLES INTERNES
Fréquence	1 contrôle / an sur échantillon des opérateurs
Echantillonnage	25% des opérateurs rattachés à la structure collective

Ces contrôles internes sont documentés et les résultats obtenus sont centralisés au niveau de la structure collective.

Contrôles externes :

Les contrôles externes effectués par l'organisme de contrôle tiers indépendant permettent de vérifier sur sites :

- l'existence et l'application de moyens de maîtrise exigés par le règlement d'usage ;
- l'application correcte des méthodes d'autocontrôle et de contrôle interne ;
- la conformité du produit et de sa fabrication au règlement d'usage PAVILLON FRANCE.

Les contrôles externes sont réalisés selon des procédures documentées et donnent lieu à la remise d'un compte rendu à l'opérateur et à l'association France Filière Pêche. Si nécessaire, des fiches d'écart permettant le suivi des non conformités ou remarques constatées par l'auditeur ou le contrôleur seront également établies et restituées.

L'association France Filière Pêche fournit une liste des opérateurs qui seront contrôlés par l'organisme de contrôle selon les fréquences résumées dans le tableau suivant.

CONTRÔLES EXTERNES		
	Engagement individuel	Engagement groupé
Fréquence	1 contrôle / an sur échantillon des opérateurs	1 contrôle / an pour les structures collectives 1 contrôle / an sur un échantillon des sites membres
Echantillonnage	50% des opérateurs « 1er acheteurs » réalisant l'activité de qualification des produits	100% des structures collectives + Echantillon des membres (\sqrt{n}) où n est l'effectif de membre du groupement
	25% des autres opérateurs	

Pour les conserveurs/transformateurs : audit initial systématique à l'adhésion ; puis un audit tous les 2 ans.

Remarque :

- L'échantillon est calculé par arrondi à l'entier supérieur.
- Dans le cas des structures collectives le barème d'échantillonnage ci-après est appliqué :

Effectif des membres du groupement	Taille de l'échantillon considéré en contrôle externe
1 à 2	1
3 à 6	2
7 à 12	3
8 à 20	4
21 à 30	5
31 à 42	6
43 à 56	7
57 à 72	8
73 à 90	9
91 à 110	10
plus de 110	11

- Des contrôles ciblés seront réalisés, sur demande de France Filière Pêche, si des anomalies sont relevées dans l'utilisation de la marque collective PAVILLON FRANCE.

8.1.3 Durée indicative de l'évaluation des activités de la filière

Dans le but d'estimer la durée de l'audit de conformité d'un site, il faut tenir compte des éléments suivants :

- la ou les activité(s) du site ;
- le type d'engagement de l'opérateur.

Ainsi les durées minimales prévues à l'évaluation de chacune des activités entrant dans le champ d'application du présent règlement d'usage sont les suivantes :

a) Au niveau d'un opérateur de la chaîne de commercialisation PAVILLON FRANCE :

Type d'opérateur	Durée indicative de l'audit
Premier Acheteur/Mareyeurs/Grossistes	3 à 4H
Poissonneries/Rayons marée GMS	1 à 2H
Structure collective / Centrale d'achats	4 à 8H

Dans le cas d'un opérateur évalué sur plusieurs activités, la durée de son évaluation correspond au cumul des durées de chacune des activités telles que présentées dans le tableau précédent. Le temps consacré à des tâches communes à l'évaluation de chaque activité sera comptabilisé une seule fois.

- b) Au niveau de la structure collective : la durée indicative de l'audit est de 0,5 jour sachant que selon l'organisation des informations et de la taille du groupement cette durée pourra être étendue à 1 jour.

8.2 Points à contrôler pour la surveillance de la marque

L'évaluation de la conformité des sites par rapport aux exigences du règlement d'usage est faite sur la base des points de contrôle suivants :

8.2.1 Au niveau des opérateurs de la filière

L'objectif étant d'évaluer le respect des exigences du règlement d'usage de la marque PAVILLON FRANCE pour chacune des activités exercées déclarées à l'engagement de l'opérateur.

L'audit de l'opérateur consiste alors en deux parties :

- Audit documentaire avec examen des enregistrements papiers ou informatiques qui justifient les autocontrôles menés par la structure ;
- Audit sur site permettant l'observation directe des étapes de gestion des produits PAVILLON FRANCE. De plus, un test de traçabilité en conditions réelles de production est effectué.

8.2.2 Au niveau des structures collectives

L'évaluation d'une structure collective doit intervenir avant le contrôle externe de l'échantillon de ses sites membres. Sont audités les points suivants :

- Liste des opérateurs engagés dans la structure collective et la preuve des accords contractuels de suivi ;
- Organisation de suivi mise en place pour la réalisation des contrôles internes ;
- Résultats des audits internes réalisés sur les opérateurs membres du collectif avec le respect de l'échantillonnage ;
- Preuves du suivi des écarts en vue de mise en conformité des opérateurs membres au regard des exigences du règlement d'usage.

8.3 Plan de correction en cas de non-conformité constatée

8.3.1 Niveaux des non conformités

Dans le cadre des contrôles internes et externes, tout constat de non-conformité relevé fait l'objet d'une notification remise à l'opérateur contrôlé. Elle comprend :

- un descriptif précis de la non-conformité et, lorsqu'elle porte sur le produit, la référence du lot (numéro d'identification du lot, quantité) du produit concerné ;
- la classe de gravité de la non-conformité telle que :
 - ✓ **Non-conformité mineure (m)**, si l'écart n'a aucune incidence sur la marque PAVILLON FRANCE ou s'il est ponctuel ;
 - ✓ **Non-conformité majeure (M)**, si l'écart a une incidence sur la marque PAVILLON FRANCE, ou s'il est récurrent, ou s'il porte sur l'une des caractéristiques spécifiques du règlement d'usage ;
 - ✓ **Non-conformité critique (C)**, si l'écart a une incidence grave sur le produit, ou s'il est récurrent et porte sur l'une des caractéristiques communicantes spécifiques du Règlement d'usage, ou s'il porte sur tout un point du règlement d'usage qui ne serait pas ou plus pris en compte.

Un écart critique entraîne automatiquement un avis DEFAVORABLE en conclusion du rapport.

Les non-conformités relevées par l'auditeur doivent faire l'objet d'actions par le site audité prévoyant :

- Soit un traitement immédiat (obligatoire dans le cas des non-conformités critiques) ;
- Soit une action corrective (action visant à en éviter le renouvellement) menée au maximum dans le mois suivant l'audit.

Les actions correctives proposées par l'opérateur et/ou la structure collective sont validées par l'organisme de contrôle qui en évalue la pertinence et le délai de mise en œuvre.

8.3.2 Plan de sanction

A l'issue des audits, l'auditeur attribue un avis, qui peut être **favorable, réservé ou défavorable** selon la gravité des non-conformités constatées. Cet avis est attribué comme défini dans le tableau ci-après.

Des mesures sont alors prises par l'organisme de contrôle et France Filière Pêche (le cas échéant) pour sanction envers le site concerné.

Avis de l'audit	Constat et degré de gravité	Suite donnée par l'organisme de contrôle	Suite donnée par France Filière Pêche
Favorable	Aucun écart constaté.	Notification à l'opérateur, de la conformité.	Pas d'action
Favorable	Le rapport ne comporte aucun écart ou les écarts constatés (jusqu'à 3 écarts mineurs) n'ont pas d'impact sur le produit et / ou sur le respect du règlement d'usage, et les actions correctives précédentes ont été solutionnées dans les délais proposés.	Notification à l'opérateur que des traitements ou des actions correctives doivent être rapidement mis en place.	Pas d'action
Réservé	Le rapport comporte un ou plusieurs écarts (maximum 1 écart majeur et 4 écarts mineurs) pour lesquels l'auditeur / contrôleur attend de constater la mise en place et l'efficacité d'une ou plusieurs actions correctives.	Notification à l'opérateur que des traitements ou des actions correctives doivent être rapidement mis en place.	Pas d'action
Défavorable	Le rapport comporte un ou plusieurs écarts (au moins un écart critique ou au moins 2 écarts majeurs), nécessitant un délai pour la mise en place des actions correctives. Une nouvelle visite pourra être replanifiée pour vérifier l'efficacité des actions correctives.	Notification à l'opérateur que des traitements ou des actions correctives doivent être immédiatement mis en place. Transmission immédiate à France Filière Pêche de la situation.	Audit supplémentaire

Dans le cas de fraude avérée, France Filière Pêche pourra mettre en place une procédure de poursuites judiciaires à l'encontre de l'opérateur concerné.

En cas de non-respect de la réglementation ayant conduit à des sanctions pénales, France Filière Pêche se réserve le droit de suspendre ou de retirer à l'opérateur le droit d'utiliser cette marque.

9 - LISTE DES ANNEXES

ANNEXE 1 : Glossaire

ANNEXE 2 : Grilles de cotation de la Qualité et Fraicheur des produits sous marque PAVILLON FRANCE

A - Poissons blancs

B - Poissons bleus

C - Sélaciens

D - Céphalopodes

E - Crustacés

F - Coquillage de pêche

ANNEXE 3 : Fiche d'engagement déclaratif de la qualification du personnel des premiers acheteurs

ANNEXE 4 : Charte d'utilisation de la marque collective PAVILLON FRANCE

ANNEXE 5 : Charte graphique et règles d'usage du logo PAVILLON FRANCE

ANNEXE 1 - Glossaire

Sont portés à la connaissance du lecteur les définitions entendues pour les termes utilisés dans ce présent règlement d'usage.

Lot : certaine quantité de produits de la pêche d'une même espèce, ayant fait l'objet du même traitement et pouvant provenir du même lieu de pêche et du même navire.

Marque collective « PAVILLON FRANCE » : marque protégée, apposée et délivrée à toute personne respectant les exigences décrites par ce référentiel et qui indique avec un niveau suffisant de confiance qu'un produit, processus visé est conforme à une norme ou à un autre document normatif spécifié.

Règlement d'usage : document contractuel décrivant les bonnes pratiques de production et de première commercialisation auxquelles doivent se soumettre les produits sur lesquels sont apposés la marque collective « PAVILLON FRANCE ».

Pêche : exercice de la pêche professionnelle, c'est-à-dire la capture des poissons, coquillages, crustacés, céphalopodes et autres invertébrés en mer et destinés à l'alimentation humaine.

Règlement d'usage : le document, élaboré et validé en concertation avec des représentants de diverses parties intéressées, servant de guide pour l'utilisation de la marque collective PAVILLON FRANCE.

Premier acheteur : Opérateur du premier maillon de la filière réalisant la transaction avec le producteur (pêcheur).

Conserves appertisées : denrée alimentaire d'origine animale ou végétale, périssable, dont la conservation dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante est assurée par appertisation, c'est-à-dire par l'emploi combiné, sans que l'ordre soit défini, des deux techniques suivantes :

- conditionnement dans un emballage (appelé aussi « récipient ») ne permettant pas la pénétration de micro-organismes, étanche aux liquides ; le conditionnement doit être suffisamment imperméable aux gaz pour assurer la conservation des denrées ;
- traitement par la chaleur ayant pour effet de détruire ou d'inhiber, d'une part les enzymes, d'autres part les micro-organismes et leurs éventuelles toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer les denrées considérées ou les rendre impropres à la consommation. En tout état de cause, les conserves appertisées doivent être exemptes de germes pathogènes pour le consommateur

ANNEXE 2 - Méthodologie de cotation de la fraîcheur des produits de la pêche entrant dans la chaîne de commercialisation PAVILLON FRANCE

Document établi selon la classification communautaire Règlement (CE) n°2406/96

L'évaluation du degré de fraîcheur est une opération essentielle pour la garantie de la qualité optimale des produits sous marque PAVILLON FRANCE. Elle est réalisée :

- A chaque maillon de la chaîne de commercialisation des produits PAVILLON FRANCE afin de s'assurer que ceux-ci répondent et continuent à répondre au niveau de fraîcheur attendue E ou A ;
- Sur tous les produits entrant dans le périmètre d'application de ce règlement d'usage, quel que soit l'espèce et le mode de présentation considéré.

Dans tous les cas, l'appréciation de la fraîcheur se base sur certains critères organoleptiques évalués par des opérateurs formés et qualifiés (formulaire d'engagement déclaratif) par l'application de la méthodologie décrite ci-après.

1/ L'évaluateur de fraîcheur vérifie l'homogénéité du lot commercial présenté qui doit comprendre :

- Espèce unique ;
- Présentation identique des produits ;
- Catégorie de calibrage uniforme ;
- Lieu ou zone de pêche identique (lors de la qualification en 1^{ers} achats).

2/ Sur chaque lot commercial identifié, la personne chargée de l'évaluation de la fraîcheur utilise les barèmes de cotation spécifiques établis par types de produits et selon le mode de présentation tels que :

Catégories de produits	Présentation	Références bibliographiques	Fiche n°
Poissons	Entiers et/ou éviscérés	<i>Règlement CE n°2406/96 Classement E et A admis</i>	1A ; 1B ; 1C
	Découpe de poissons	Absence de signes d'altérations	4
Crustacés	Crus entiers	<i>Règlement CE n°2406/96 Classement E et A admis</i>	2
	Crus décortiqués	Absence de signes d'altérations	4
	Cuits entiers ou décortiqués	Absence de signes d'altérations	2C
Coquillages	Entiers (vivants)	Evaluation de la vivacité	—
	Cuits et/ou décoquillés	Absence de signes d'altérations	4
Céphalopodes	Entiers (ex. seiche)	<i>Règlement CE n°2406/96 Classement E et A admis</i>	3
	Découpe de céphalopodes	Absence de signes d'altérations	4
Autres invertébrés	Entiers (vivants)	Evaluation de la vivacité	—

3/ Selon les caractéristiques organoleptiques identifiées, la personne chargée de l'évaluation de la fraîcheur affecte la note correspondante.

FICHE n° 1A : POISSONS BLANCS :

Exemples : églefin, morue, lieu noir, lieu jaune, rascasse du nord ou sébaste, merlan, lingue, merlu, castagnole, baudroie, tacaud et capelan de Méditerranée, bogue, picarel congre, grondin, mullet, plie ou carrelet, cardine, sole, limande, limande sole, flet commun, sabre.

Critères	« E » (Extra)	« A »	« B »	« non admis »
Peau	Pigmentation vive et iridescente (sauf pour les sébastes) ou opalescente, pas de décoloration	Pigmentation vive mais sans éclat	Pigmentation ternie en voie de décoloration	Pigmentation ternie ⁽²⁾
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, opaque
Œil	Convexe (bombé) ; pupille noire brillante ; cornée transparente	Convexe et légèrement affaissé ; pupille noire ternie ; cernée légèrement opalescente	Plat; cernée opalescente ; pupille opaque	Concave au centre ; pupille grise ; cernée laiteuse ⁽²⁾
Branchies	Couleur vive ; pas de mucus	Moins colorées ; mucus transparent	Brun/gris se décolorant mucus opaque et épais	Jaunâtre ; mucus laiteux ⁽²⁾
Péritoine (dans le poisson éviscéré)	Lisse ; brillant ; difficile à détacher de la chair	Un peu terni ; peut être détaché de la chair	Tacheté ; se détachant facilement de la chair	Ne colle pas ⁽²⁾
Odeur branchies et cavité abdominale - poissons blancs sauf plie ou carrelet - Plie ou carrelet	D'algues marines D'huile fraîche ; poivrée ; odeur de terre	Absence d'odeur d'algues marines ; odeur neutre D'huile ; d'algues marines ou légèrement douceâtre	Fermentée ; légèrement aigre D'huile ; fermentée ; défraîchie, un peu rance	Aigre ⁽²⁾ Aigre
Chair	Ferme et élastique ; surface lisse ⁽³⁾	Moins élastique	Légèrement molle (flasque), moins élastique; surface cireuse (veloutée) et ternie	Molle (flasque) ⁽²⁾ ; écailles se détachent facilement de la peau ; surface plutôt plissée
Critères supplémentaires pour la baudroie étêtée				
Vaisseaux sanguins (muscles ventraux)	Contour bien défini et rouge vif	Contour bien défini, sang plus foncé	Contour mal défini et brun	Contour complètement ⁽²⁾ imprécis, brun et jaunissement de la chair
⁽²⁾ Ou dans un état de décomposition plus avancé. ⁽³⁾ Le poisson frais avant le stade <i>rigor mortis</i> n'est pas ferme et élastique mais il est quand même classé dans la catégorie Extra.				

FICHE n° 1B : POISSONS BLEUS :

Exemples : thon blanc ou germon, thon rouge, thon obèse, merlan poutassou, hareng, sardine, maquereau, chinchard, anchois.

Critères	« E » (Extra)	« A »	« B »	« non admis »
Peau ⁽²⁾	Pigmentation vive, couleurs vives, brillantes et iridescentes ; nette différence entre surfaces dorsale et ventrale	Perte d'éclat et de brillance couleurs plus fades ; moins de différence entre surfaces dorsale et ventrale	Ternie, sans éclat, couleurs délavées ; peau plissée lorsqu'on courbe le poisson	Pigmentation très terne ; peau se détache de la chair ⁽³⁾
Mucus cutané	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux	Gris jaunâtre, mucus opaque ⁽³⁾
Consistance de la chair ⁽²⁾	Très ferme, rigide	Assez rigide, ferme	Un peu molle	Molle (flasque) ⁽³⁾
Opercules	Argentés	Argentés, légèrement teintés de rouge ou de brun	Brunissement et extravasations sanguines étendues	Jaunâtres ⁽³⁾
Branchies ⁽²⁾	Rouge vif à pourpre uniformément ; pas de mucus	Couleur moins vive, plus pâle sur les bords ; mucus transparent	S'épaississant, se décolorant, mucus opaque	Jaunâtre ; mucus laiteux ⁽³⁾
Odeur des branchies	D'algues marines fraîches ; âcre, iodée	Absence d'odeur ou odeur d'algues marines, odeur neutre	Odeur grasse ⁽⁴⁾ un peu sulfureuse, de lard rance ou de fruit pourri	Odeur aigre de putréfaction ⁽³⁾
Œil	Convexe, bombé ; pupille bleu-noir brillante, «paupière» transparente	Convexe et légèrement affaissé ; pupille foncée, cornée légèrement opalescente	Plat ; pupille voilée ; extravasations sanguines autour de l'œil	Concave au centre ; pupille grise ; cornée laiteuse ⁽³⁾

⁽²⁾ Pour le hareng et le maquereau conservés en eau de mer réfrigérée (soit au moyen de glace (CSW) ou par des moyens mécaniques (RSW) 1 qui sont conformes aux prescriptions de la directive 92/48/CEE (JO n° L 187 du 7. 7. 1992 p. 41) annexe II point 8, les catégories de fraîcheur suivantes s'appliquent :

— le critère de la colonne A s'applique aussi à la catégorie Extra.

⁽³⁾ Ou dans un état de décomposition plus avancé.

⁽⁴⁾ Le poisson conservé dans la glace a une odeur rance avant d'avoir une odeur défraîchie. C'est l'inverse pour le poisson conservé par CSW/RSW (saumure réfrigérée).

FICHE n° 1C : POISSONS CARTILAGINEUX (Sélaciens) :

Exemples : Aiguillat, raies.

Critères	« E » (Extra)	« A »	« B »	« non admis »
Œil	Convexe, très brillant et iridescent ; pupilles petites	Convexe et légèrement affaissé ; perte de brillance et d'iridescence, pupilles ovales	Plat, terni	Concave jaunâtre ⁽²⁾
Aspect	In rigor mortis ou partiellement in rigor ; présence d'un peu de mucus clair sur la peau	Stade rigor dépassé absence de mucus sur la peau et particulièrement dans la bouche et dans les ouvertures branchiales	Un peu de mucus dans la bouche et sur les ouvertures branchiales mâchoire légèrement aplatie	Grande quantité de mucus dans la bouche et les ouvertures branchiales ⁽²⁾
Odeur	D'algues marines	Absence d'odeur ou légère odeur défraîchie, mais pas ammoniacale	Légèrement ammoniacale ; aigre	Odeur ammoniacale âcre ⁽²⁾
Critères spécifiques ou supplémentaires pour la raie				
Peau	Pigmentation vive iridescente et brillante ; mucus aqueux	Pigmentation vive; mucus aqueux	Pigmentation se décolorant et ternie ; mucus opaque	Décoloration; peau plissée; mucus épais
Texture de la peau	Ferme et élastique	Ferme	Molle	Flasque
Aspect	Bordure des nageoires translucide et arrondie	Nageoires raides	Molle	Molle et flasque
Ventre	Blanc et brillant avec des reflets mauves autour des nageoires	Blanc et brillant avec des taches rouges uniquement autour des nageoires	Blanc et terni, avec de nombreuses taches rouges ou jaunes	Ventre jaune à verdâtre, taches rouges dans la chair elle-même
(2) Ou dans un état de décomposition plus avancé.				

FICHE n° 2 : CRUSTACES :

Exemples : Crevettes, langoustines.

Critères	« E » (Extra)	« A »
Caractéristiques minimales	Surface de la carapace: humide et aspect luisant Carapace lisse et glissante (en cas de transvasement, les crustacés ne doivent pas coller les uns aux autres) Chair sans odeur étrangère Membrane céphalothoracique tendue (pas de tête détachée ou cassée) Exemptes de sable, mucus et autres matières étrangères	Les mêmes que celles de la catégorie Extra
Critères spécifiques à la crevette		
Aspect de la :		
1) crevette pourvue de sa carapace	Couleur rose-rouge clair, avec de petites taches blanches ; partie pectorale de la carapace principalement claire	De rose-rouge légèrement délavé à bleu-rouge avec des taches blanches ; la partie pectorale de la carapace doit être de couleur claire tirant sur le gris
2) crevette d'eau profonde	Couleur rose uniforme	Rose mais avec possibilité de début de noircissement de la tête
État de la chair pendant et après le décortiquage	Se décortique aisément avec uniquement des pertes de chair techniquement inévitables Ferme mais pas coriace	Se décortique moins aisément avec de faibles pertes de chair ; Moins ferme, légèrement coriace
Fragments	Rares fragments de crevettes admis	Faible quantité de fragments de crevettes admise
Odeur	Odeur fraîche d'algues marines ; odeur légèrement douceâtre	Acidulée ; absence d'odeur d'algues marines
Critères spécifiques à la langoustine		
Carapace	Couleur rose pâle ou de rose à orange-rouge	Couleur rose pâle ou de rose à rouge-orange ; pas de tache noire
Œil et branchies	Œil noir brillant ; branchies de couleur rose	Œil terne gris-noir ; branchies tirant vers le gris
Odeur	Légère odeur caractéristique de crustacé	Perte de l'odeur caractéristique de crustacé. Pas d'odeur ammoniacale
Chair (queue)	Chair translucide de couleur bleue tirant sur le blanc	La chair n'est plus translucide mais n'est pas décolorée

FICHE n° 3 : CEPHALOPODES :

Exemples : Seiche, encornet, poulpes.

Critères	« E » (Extra)	« A »
Peau	Pigmentation vive, peau adhérent à la chair	Pigmentation ternie ; peau adhérent à la chair
Chair	Très ferme ; blanche nacrée	Ferme ; blanche crayeuse
Tentacules	Résistant à l'arrachement	Résistant à l'arrachement
Odeur	Fraîche ; d'algues marines	Faible ou nulle

FICHE n° 4 : PRODUITS ISSUS DE TRANSFORMATIONS PRIMAIRES :

Produits crus découpés, décortiqués, décoquillés

Produits cuits par blanchiment (crustacés, coquillages).

Les produits issus de transformations primaires à partir de produits entiers de fraîcheur E ou A selon les barèmes par espèces 1 à 3 sont par conséquent classés dans la même catégorie de degré de fraîcheur.

Un examen complémentaire sur ces produits transformés permet de maintenir ou de déclasser ces produits issus de transformation primaire, se basant sur les principaux signes d'altération de la fraîcheur :

- Formation de mucus poisseux
- Changement de couleur de la chair
- Ramollissement et perte de texture de la chair
- Apparition d'odeurs et de goûts désagréables

Pour faciliter l'évaluation du critère d'apparition d'odeurs, le test de cuisson est une méthode simple et rapide de détection de premiers états d'altération.

ANNEXE 3 – Fiche d'engagement déclaratif de qualification du personnel des premiers acheteurs

(Document à remplir, à conserver et à présenter en cas de contrôle au titre de la marque collective PAVILLON FRANCE)

Je soussigné,, responsable de l'unité de mareyage/de l'entreprise, m'engage à ce que le personnel indiqué dans la liste ci-dessous soit qualifié pour l'évaluation du degré de fraîcheur des produits de la pêche estampillés PAVILLON FRANCE .
Je m'engage à mettre à disposition tous documents qui justifient d'un niveau de formation en termes de qualité, sécurité en agroalimentaire et de professionnalisation dans le métier de la marée. S'ils sont disponibles, ces justificatifs seront présentés lors d'un contrôle du respect du présent règlement d'usage de la marque réalisé par un organisme tiers. Ces formations peuvent être internes à l'entreprise (formation aux bonnes pratiques d'hygiène, sensibilisation à un plan HACCP,...), initiales (CAP, baccalauréat professionnel, certificat de qualification professionnelle (CQP),...) ou encore prendre la forme d'une Valorisation des Acquis et de l'Expérience (VAE).

	NOM	Prénom	Fonction occupée	Liste des justificatifs de formation
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

Le nombre de ligne n'est pas restrictif et le responsable peut ajouter autant de personnes que nécessaire (imprimer plusieurs duplicatas de ce document).

ANNEXE 4 – Charte d'utilisation de la marque collective PAVILLON FRANCE

PREAMBULE

L'association France Filière Pêche, association à but non lucratif relevant des dispositions de la loi du 1er juillet 1901 a pour objet de soutenir et de promouvoir, directement ou indirectement, les pratiques durables et responsables des opérateurs de la filière pêche, notamment celles qui visent à améliorer la compétitivité des entreprises de pêche et celles qui contribuent à la préservation des ressources halieutiques et de l'écosystème marins.

Elle a déposé la marque collective PAVILLON FRANCE pour les produits suivants :

- Les produits 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, les produits de la pêche maritime au sens de l'article L.932-5 du code rural et de la pêche maritime ou les produits issus de la pêche à pied professionnelle ;
- Produits pêchés en mer par un navire battant pavillon français ou pêchés à pied par des pêcheurs professionnels titulaires d'un permis national de pêche à pied ;
- Coquillages et crustacés vivants (conditions de conservation à l'abri de la chaleur, entre +5°C et +15°C selon le Guide de Bonnes Pratiques du Mareyage) ;
- Produits frais, réfrigérés (stabilisés entre 0 et +2°C dans un système de froid positif prévu à cet effet), entiers, transformés de manière primaire et conditionnés en frais et en surgelé (température à cœur du produit inférieure ou égale à -18°C), destinés à l'alimentation humaine ;
- Les coquillages et crustacés peuvent être cuits, décortiqués, décoquillés et surgelés avant cuisson ;
- Produits répondant (ou ayant répondu avant surgélation) aux critères de fraîcheur Extra (E) ou A (règlement (CE) n°2406/96) ;
- Première vente enregistrée auprès d'un 1^{er} acheteur français engagé pour cette activité auprès de l'association France Filière Pêche et déclarée dans un dispositif national de traçabilité des captures et des premières transactions en :
 - Vente de gré à gré, directement auprès des navires producteurs ;
 - Vente en halle à marée.

Tous les opérateurs de la filière pêche maritime sont susceptibles d'utiliser la marque PAVILLON FRANCE.

Un règlement d'usage de la marque décrit les caractéristiques de produits, règles d'utilisation du logo et procédures de contrôle du dispositif et prévoit la possibilité pour les opérateurs de la filière pêche de bénéficier d'une licence d'utilisation de la marque.

La présente Charte d'utilisation est une annexe du règlement d'usage de la marque et a pour objet de définir les conditions et modalités selon lesquelles FFP (ci-après le Concédant) concède à l'adhérent (ci-après le Licencié) une licence d'utilisation de la marque PAVILLON FRANCE.

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CHARTE D'UTILISATION

Par la Charte d'utilisation, le Concédant concède au Licencié, qui accepte, une licence non exclusive d'utilisation de la marque collective PAVILLON FRANCE décrite à l'article 2 de la Charte d'utilisation, sur l'ensemble du territoire contractuel.

La licence donne droit au Licencié de reproduire la Marque, à compter de l'adhésion électronique (clic) du Licencié au Règlement d'usage de la Marque, pour commercialiser les produits couverts par la marque PAVILLON FRANCE.

La Marque est concédée à titre personnel et non exclusif.

ARTICLE 2 – DEFINITIONS

Chaque fois qu'ils seront utilisés dans la Charte d'utilisation, ou en relation avec son exécution, les termes suivants auront le sens défini ci-après :

Charte d'utilisation : désigne le présent document de l'article 1 à l'article 15, ainsi que le préambule.

Marque : désigne le nom et le graphisme suivants : **PAVILLON FRANCE** : marque collective française, déposée le 19 juin 2012 sous le numéro 12 3 928 367, demande d'enregistrement publiée au BOPI n°12/28 NL Vol I du 13 juillet 2012, dans les classes 29, 31, 35.

ARTICLE 3 – PROPRIETE DE LA MARQUE

Le Concédant déclare qu'il a la pleine et entière propriété de la Marque.

Il peut concéder des licences de la Marque à tout tiers de son choix.

Il peut céder la Marque à tout tiers de son choix.

ARTICLE 4 – TERRITOIRE CONCEDE

La présente licence d'utilisation de la Marque est consentie et acceptée en vue de la commercialisation des produits et services pour les classes et pour le territoire couvert par le dépôt de la Marque.

ARTICLE 5 - OBLIGATIONS DU CONCEDANT

Pendant toute la durée de validation de la Charte d'utilisation, le Concédant s'engage à maintenir en vigueur, à ses frais, la Marque et notamment à accomplir toutes les formalités de renouvellement ou tout dépôt complémentaire.

ARTICLE 6 - OBLIGATIONS DU LICENCIÉ

Le Licencié s'oblige à utiliser la Marque pendant toute la durée de validation de la Charte d'utilisation de façon continue. Il s'oblige à respecter les signes distinctifs de la Marque. Il s'engage à respecter strictement le règlement d'usage de la Marque.

Le Licencié ne pourra pas accorder de sous licence de la Marque.

Le Licencié s'oblige à transmettre à l'organisation de contrôle et au Concédant un exemplaire de chaque projet d'étiquetage des produits en UVC (Unité de Vente Commerciale), en PLV (Publicité sur Lieux de Vente) qui reproduit la Marque et de toute autre communication autour de la marque.

La transmission de ces projets sera effectuée par mail à l'adresse suivante : pavillonfrance@francefiliepeche.fr et une réponse écrite par mail sera renvoyée au Licencié.

En cas de défaillance, le Concédant pourra mettre fin à son engagement sur la marque dans les conditions prévues à l'article « résiliation ».

ARTICLE 7 - REDEVANCES

La présente licence est consentie et acceptée moyennant une redevance gratuite.

ARTICLE 8 - GARANTIES

Le Concédant garantit au Licencié l'existence matérielle de la Marque. Il garantit le Licencié contre les troubles de son fait personnel.

Le Concédant ne donne aucune autre garantie.

Le Concédant ne sera tenu à aucune indemnisation du préjudice causé au Licencié par la nullité ou la déchéance de la Marque.

ARTICLE 9 - DEFENSE DE LA MARQUE

Les Parties s'engagent à se tenir mutuellement informées de toutes les atteintes à la Marque dont elles pourraient avoir connaissance.

Le Licencié s'engage particulièrement à signaler immédiatement au Concédant toutes les atteintes dont il pourrait avoir connaissance, et notamment de toute marque concurrente susceptible de faire naître une confusion dans l'esprit de la clientèle.

Le Concédant pourra, à sa seule discrétion, et s'il le juge opportun, engager à ses frais toutes actions ou procédures à l'encontre du contrefacteur. Le Licencié n'a pas la possibilité d'agir seul en contrefaçon ni en concurrence déloyale. Il devra se joindre à l'action, à la demande du Concédant, ou collaborer au succès de l'action en transmettant au Concédant toutes les informations utiles.

ARTICLE 10 - DATE D'EFFET DU CONTRAT- DUREE - RESILIATION

La licence de la Marque entre en vigueur à compter de l'adhésion électronique (clic) du Licencié au Règlement d'usage de la Marque.

La Licence est valable jusqu'au 31 décembre de l'année civile en cours. Elle est renouvelée tacitement à chaque fin d'année civile après notification du Licencié.

Le Concédant pourra résilier l'adhésion à la marque du Licencié, à tout moment, si le Licencié ne respecte pas les obligations mises à sa charge par la Charte d'utilisation et/ou par le Règlement d'usage de la Marque.

La résiliation prendra effet trente (30) jours à réception de la mise en demeure par lettre recommandées avec avis de réception, restée sans effet.

A la cessation de l'adhésion à la marque du Licencié, quelle que soit sa cause, le Licencié ne peut plus utiliser la Marque, de quelque façon que ce soit. Tous ses supports commerciaux devront être détruits, ce que le Concédant pourra faire vérifier.

ARTICLE 11 – INCESSIBILITE

Les droits concédés au titre de la présente licence ne peuvent pas faire l'objet d'une cession par le Licencié.

ARTICLE 12 - INVALIDITE D'UNE CLAUSE

La reconnaissance de l'invalidité d'une clause n'affectera pas la validité du reste de la Charte d'utilisation et de toute autre clause, et les Parties s'engagent à négocier de bonne foi pour remplacer ou modifier la clause invalide.

ARTICLE 13 - TOLERANCE

Aucun fait de tolérance par l'une ou l'autre des Parties, même répété de l'infraction par l'autre Partie de l'une quelconque des stipulations de la Charte d'utilisation ne saurait constituer une renonciation par ladite Partie lésée à l'une quelconque des stipulations présentes.

ARTICLE 14 - DIVERS

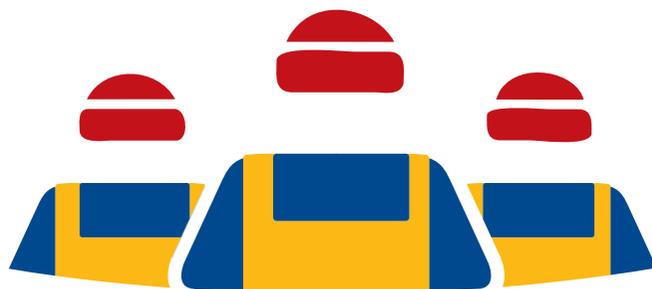
Il est expressément dérogé aux dispositions de l'article 1369-5 et des 1° à 5° de l'article 1369-4 du Code Civil.

ARTICLE 15 – DIFFERENDS - ATTRIBUTION DE JURIDICTION

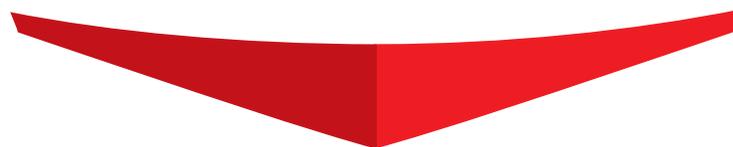
Tous différends, réclamations ou procédures relatifs à l'existence, la validité ou l'exécution de la Charte d'utilisation ou de l'une quelconque de ses dispositions que les Parties ne pourront résoudre à l'amiable, seront de la compétence exclusive du Tribunal de Grande Instance de Paris.

ANNEXE 5 - Charte graphique et règles d'usage du logo PAVILLON FRANCE

La Charte graphique, le logotypes, les images peuvent être transmises par France Filière Pêche sur demande du licencié.



PAVILLON FRANCE



CHARTE GRAPHIQUE IDENTITÉ VISUELLE



Introduction

Le logotype : un signe de cohésion et d'identité

Le logotype est la base de toute identité visuelle, de toute charte graphique.

En combinant une forme, une couleur et un graphisme spécifique, le logotype constitue l'élément fédérateur de la marque **PAVILLON FRANCE**.

Le logotype est notre emblème. Il affirme l'identité de **PAVILLON FRANCE**.

Il symbolise notre rassemblement sous un même esprit, vers un objectif commun, autour d'une même vision.

Les principes de reconnaissance d'une marque

Les marques célèbres ne se lisent pas : on les reconnaît car on associe spontanément leur culture, leurs valeurs et leurs produits à leurs signes distinctifs.

Cette reconnaissance résulte d'un apprentissage qui repose sur la visibilité, la répétition et la constance de ces signes.

Toute déviation, même minime, brouille les signes de reconnaissance de ces marques et met en péril leur capital confiance.

Les marques doivent donc être très attentives aux moindres détails des signes qui les distinguent et inflexibles quant à leurs règles d'application. Cette attention est l'affaire de chacun, à tout instant.

C'est ainsi que la marque demeure un vrai capital, un ensemble cohérent.

Une charte pour la synergie des actions

La multiplicité des supports de communication et des points de contacts impose des contraintes d'unité graphique et de cohérence d'expression. L'identité visuelle suppose donc des règles de composition et de déclinaison des éléments qui la constituent : couleurs, formes, typographies.

Ces règles doivent assurer la cohérence et la permanence de notre identité dans le temps. L'objet de la présente charte est d'exposer les grands principes d'utilisation du logotype **PAVILLON FRANCE** sur ses supports d'expression.

Le respect des principes exposés dans les pages suivantes permettra de créer l'indispensable transversalité de communication entre les différents supports d'expression de **PAVILLON FRANCE**.



4

Sommaire

LE LOGOTYPE

5

1. logotype couleurs

6

2. Espace de protection / taille minimale

7

3. Applications sur fonds de couleurs

8

4. Logotype monochrome et négatif

9

LE BLOC MARQUE

10

1. Espace de protection / typographie

11

2. Application du bloc marque sur étiquette et définition de son inclinaison

12

3. Typographie du titrage et présence du bateau en communication

13

4. Développement de la marque Pavillon France sur des produits de la mer bruts et transformés



LE LOGOTYPE



1. Logotype Couleurs



Le logotype n'est pas modifiable. Il ne doit pas être déformé, que ce soit en l'étirant vers le haut, le bas, à droite ou à gauche. Il faut veiller au respect des proportions.

Typo Pavillon France : Futura Extra Bold Condensed

Couleurs du Logotype

Pantone



Quadri



RVB





2. Espace de protection / taille minimale

Cet espace de protection garantit la bonne lisibilité et la visibilité du logotype en lui offrant un espace d'expression important. Il se construit sur la base du schéma ci-dessous :



La largeur minimale du logotype est 15 mm. Aucune utilisation possible du logotype sous cette dimension.





3. Applications sur fonds de couleurs

Applications sur tons clairs, médians, foncés.



N : 10 %



N : 40 %



N : 75 %

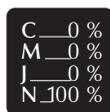


4. Logotype monochrome et négatif



Une variante monochrome (une seule couleur) a été créée pour les documents destinés à être photocopiés, faxés, imprimés ou sérigraphiés en une seule couleur.

Couleurs du Logotype



Cette version simplifiée du logotype en négatif a été produite pour des usages exceptionnels telles que des applications sur supports textiles à dominante foncée : t-shirt, polo, chemisette...





LE BLOC MARQUE



1. Espace de protection / typographie

Typographie chapeau pavillonnée : Helvetiva Neue condensed Bold



Typo base ligne : Bliss bold + contour



**La marque des produits
de la pêche française**



2. Application du bloc marque sur étiquette et son inclinaison

Le bloc marque sur étiquette est utilisé généralement à la verticale ou dans une inclinaison ne dépassant pas 6°.
La tige métallique peut être plus ou moins longue en fonction des besoins.





3. Typographie des titrages et présence du bateau en communication

abcdefghijklmnopqrstuvwxy
z
ABCDEFGHIJKLMN
OPQRSTUVWXYZ

La typographie des accroches en communication est la TYP 1451 medium. Nous recommandons son application en Bas de Casse.



Cette illustration du chalutier s'utilise en signature d'annonce. Elle est généralement positionnée en bas à droite sur une ligne de base orientée de la gauche vers la droite.

Pensez aux grillades de la mer pour étonner votre été !



L'été c'est la saison des barbecues et des planchas ! Pourquoi ne pas se laisser tenter par un beau filet de bar à la plancha, une dorade aux herbes sur les braises ? Sardines, maquereaux, homards, brochettes de la mer... les possibilités sont infinies et les délices sans limites. Toutes les idées de recettes sont sur www.pavillonfrance.fr. Et bien sûr, retrouvez Pavillon France sur l'étal de votre poissonnier détaillant ou au rayon marée de votre grande surface. Vos barbecues n'ont pas fini d'être étonnés !

© Pavillon France - Tous droits réservés - 2014



www.pavillonfrance.fr



4. Développement de la marque
Pavillon France sur des produits de la mer
bruts et transformés



Conditions générales

La marque Pavillon France n'est pas une simple mention d'origine, elle apporte aux produits qu'elle vient signer :

- Les garanties du respect d'un cahier des charges ;
- L'engagement d'une démarche de progrès de ses adhérents, acteurs de la filière pêche française ;
- Son image, son statut et sa notoriété soutenus par ses actions en communication.

Avant d'octroyer l'utilisation de sa marque à un partenaire, Pavillon France se réserve le droit d'introduire des obligations dans les process mis en œuvre afin de garantir un niveau de qualité produit à la hauteur de son image de marque.

En contrepartie de ces apports, les marques et partenaires qui postulent à l'intégration de la marque Pavillon France sur leurs emballages s'engagent à respecter strictement les codes d'utilisation de la marque et la charte graphique qui lui est associée.

Les entreprises responsables des marques porteuses s'engagent à soumettre les maquettes de leurs emballages « porteurs de la marque Pavillon France » à France Filière Pêche pour validation.



4-1 Application de la marque sur les produits de la mer bruts frais vrac

La marque a pour vocation de qualifier l'espèce (ou les espèces) uniquement dans les limites du cahier des charges.

Construction du logotype et taille minimale

Le logotype Pavillon France est apposé sur les produits bruts frais vrac.

Sa taille minimale d'application est de 100 mm.





4-2 Application de la marque sur les produits de la mer bruts emballés frais ou surgelés

Le logotype Pavillon France ne peut être appliqué que sur les produits répondant à tous les critères du cahier des charges défini par France Filière Pêche.

Construction du logotype et taille minimale

Le logotype Pavillon France est apposé sur les produits bruts emballés frais ou surgelés. Il peut être intégré dans l'emballage ou l'étiquette sanitaire mais aussi collé sur la partie film plastique.

Nous recommandons de qualifier le logotype par ce texte descriptif.

Pavillon France c'est la garantie de produits pêchés par des navires français, d'une traçabilité tout au long de la filière et d'une qualité optimale.

Le fichier image du texte est disponible pour intégration dans les packagings.

Ce texte peut être implanté sur les côtés ou au dos de l'emballage, à proximité immédiate du logotype Pavillon France.



Sa taille minimale d'application est de 25 mm.





4-3 Application de la marque sur les produits de la mer transformés

Le logotype Pavillon France ne peut être appliqué que sur les produits directement issus de la Pêche Française et répondant à tous les critères du cahier des charges défini par France Filière Pêche.

Implantation du logotype on-pack - Facing

En facing, le logotype s'applique avec une inclinaison de 6°.

Le logotype Pavillon France apposé sur les packagings intègre en son sein la mention Espèce pour apporter une ré-assurance sur l'origine des produits auprès des consommateurs.

Sa taille minimale d'application est de 20 mm, sauf dans le cas de packaging de petite taille, ayant un facing inférieur à 73 mm de diamètre pour les boîtes rondes, ou 73 mm de largeur pour les boîtes rectangulaires.

La dimension pourra, dans ces cas précis, être adaptée à la taille de la boîte, sous réserve de validation avec l'équipe Pavillon France.

Variante monochrome

L'intégration du logotype en version monochrome **est exceptionnelle**. Elle est strictement réservée aux packagings n'étant pas imprimés en quadrichromie.



Inclinaison : 6°



Logotype référent

Ombre décalé
Noir 50 %



Taille minimale



Dans son application monochrome, le logotype n'intègre pas d'ombre portée.



Implantation du logotype on-pack - Côtés et dos

En complément de son emplacement en face principale, le logotype Espèce doit être implanté sur les côtés des conditionnements, ainsi qu'au dos accompagné de sa signature « La marque des produits de la pêche française » et d'un texte descriptif "**Pavillon France c'est la garantie de produits pêchés par des navires français, d'une traçabilité tout au long de la filière et d'une qualité optimale.**"

Sur les côtés, le logotype s'applique avec une inclinaison de 6° (comme en facing).
Au dos, le logotype est appliqué sans inclinaison, directement associé à son texte descriptif.



La marque des produits de la pêche française

Pavillon France c'est la garantie de produits pêchés par des navires français, d'une traçabilité tout au long de la filière et d'une qualité optimale.



La marque des produits de la pêche française

Pavillon France c'est la garantie de produits pêchés par des navires français, d'une traçabilité tout au long de la filière et d'une qualité optimale.