



Association Française pour la Promotion de la Marque Anguille Responsable
ZA Le Riveau – 8 rue Jules COURDAVAULT – 17560 Bourcefranc – Le Chapus.

<https://anguilleresponsible.com/>

Certificat de garantie des produits pêchés et commercialisés

Comprend au verso le détail des moyens de capture, de stockage et de transport ainsi que des procédures de contrôle effectuées pour certifier la légalité, la qualité et la traçabilité des produits pêchés et commercialisés.

Certificat du 06.07.2024, valable pour la saison 2024/2025.

Nom du mareyeur et numéro d'adhérent à l'AFPMAR :

– Numéro

Signature du président de l'AFPMAR Alexandre THIBURCE :

Pêche : pêche effectuée par un professionnel maritime ou fluvial possédant une licence spécifique. Volume de captures défini par un comité scientifique indépendant du secteur de la pêche et validé par un comité scientifique et économique. Ce volume de captures appelé quota global est ensuite réparti selon l'article 7 §6 du règlement UE 1100/2007 en un sous-quota consommation et un sous-quota-repeuplement. Ces deux sous-quotas sont ensuite répartis entre professionnels fluviaux et maritimes puis par UGAs.

Les engins utilisés sont définis par des textes réglementaires précisant le nombre par bateau, la taille et la nature de l'engin : tamis à main, tamis ancré, tamis poussé ou pibalour. En zone fluviale seul le tamis à main ou tamis ancré est autorisé. La taille de la maille et la vitesse de poussée sont précisées par un guide de bonnes pratiques publié conjointement par le CNPMEM (Comité National de la Pêche Maritime et des Elevages Marins, le CONAPPED (Comité National de la Pêche de la pêche professionnelle en Eau douce) et le WWF France¹. Chaque pêcheur professionnel signe au moment de l'obtention de sa licence une charte de bonnes pratiques qui est incluse dans les statuts de l'AFPMAR.

Les contrôles sont opérés par la police de l'environnement (Office Français de la Biodiversité). Le pêcheur doit sur le bateau remplir une fiche de pêche indiquant le lieu et la date de pêche, le poids capturé, l'engin utilisé et sur quel quota les captures sont affectées et l'adresse de stockage. La télédéclaration doit être faite sous les deux jours à l'administration.

Transport au lieu de stockage : Les civelles doivent être tout de suite stockées en vivier (dont les caractéristiques sont données dans le guide de bonnes pratiques cité précédemment). Le vivier est surmonté d'un système de tri permettant d'enlever les débris végétaux ou bien les autres espèces pêchées qui sont tout de suite rejetées à l'eau vivantes. Dès l'arrivée au point de débarquement, la destination du lieu de stockage doit être signalée sur le journal de pêche. Arrivé chez le mareyeur, la civelle est égouttée puis pesée.

Stockage mareyeur : Dès l'arrivée chez le mareyeur, les civelles sont égouttées puis pesées de manière précise par le mareyeur qui en apprécie la qualité. Celui-ci effectue un bon de livraison (BL) qui indique le poids acheté avec le prix au kg. Ce BL doit également indiquer le ou les numéros des fiches de pêche, le type de quota : consommation ou repeuplement sur lequel les captures ont été prélevées. Le pêcheur fait ensuite une facture en doubles exemplaires et les civelles sont ensuite stockées dans des viviers oxygénés et permettant de conserver les civelles dans de bonnes conditions de survie.

Une gestion du stock est effectuée avec les entrées et sorties répertoriées suivant le type de civelles stockées (consommation ou repeuplement). Une mortalité de 4% est tolérée plus une perte de poids liée à l'amaigrissement de la civelle lors de son stockage. Ce contrôle est fait par la police de l'environnement afin de voir la conformité avec ce qui est entré et sorti par type de quota. Ainsi la traçabilité et la légalité de la capture et du stockage sont contrôlées par l'administration et notamment par l'Office Français de la Biodiversité, les Affaires Maritimes, la gendarmerie nationale ou les douanes.

Agrément mareyeur : chaque site de mareyage dispose d'un agrément sanitaire et d'un agrément zoo-sanitaire. L'agrément sanitaire impose la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et d'un système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) très précis. Des déclarations journalières sur les quantités de civelles achetées, vendues et stockées doivent être effectuées auprès des autorités. Il est important de noter que les mareyeurs doivent effectuer une télédéclaration quotidienne de leurs achats/entrées et de leurs ventes/sorties de civelles via le système Visiomer. Les locaux et équipements des mareyeurs sont régulièrement inspectés pour vérifier leur conformité aux normes sanitaires et de sécurité en vigueur par les services compétents.

Transport à l'acheteur final : Les civelles doivent être stockées et transportées dans des conditions optimales pour garantir leur survie et leur qualité. C'est le rôle du mareyeur qui assure cette tâche sous sa propre responsabilité. Pour tout transport qui passe une frontière, un certificat sanitaire européen "TRACES" (Trade Control and Expert System) est obligatoire et implique la mobilisation des services sanitaires au départ comme à l'arrivée ou dans les points de transit (changement de l'eau par exemple). Ce document TRACES est accompagné d'une liste de fournisseurs (pêcheurs) des civelles transportées indiquant le numéro de la fiche de pêche, l'Unité de gestion où la civelle a été prélevée et le poids vendu. Ainsi le recoupement peut être fait par les autorités qui s'assurent ainsi de la parfaite traçabilité du produit.

L'AFPMAR et ses pêcheurs et mareyeurs adhérents garantissent chacune de ces étapes de la pêche jusqu'à la vente à l'utilisateur final : repeuplement et consommation (directe ou élevage) en liaison avec les administrations compétentes ce qui permet à la fois la mise en place d'une exploitation responsable et une parfaite traçabilité des produits dans le respect de la réglementation nationale et européenne. **Tout manquement à la légalité de la pêche et à la traçabilité des transactions implique un retrait de la garantie et la non commercialisation des produits sous appellation AFPMAR.**

¹ <https://repeuplementanguille.fr/wp-content/uploads/sites/12/2021/11/GBPCivelle-VF.pdf>