

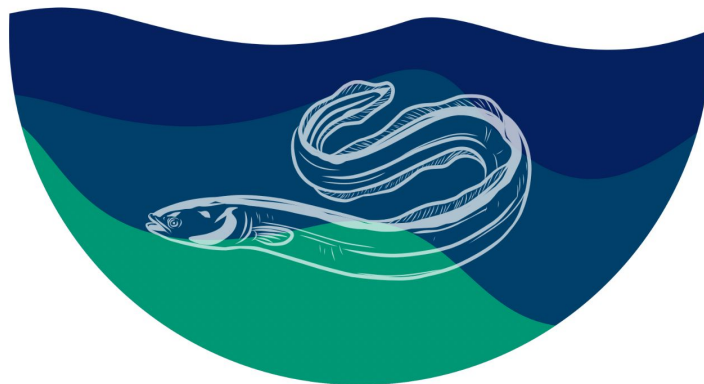
Anguille Responsable

STANDARD AFPMAR

2024-2025

AFPMAR

ASSOCIATION FRANÇAISE POUR LA PROMOTION DE LA
MARQUE "ANGUILLE RESPONSABLE"



www.anguilleresponsable.com

Standard AFPMAR

Une pêche gage de qualité pour la civelle

L'AFPMPAR (Association Française pour la Promotion de la Marque "Anguille Responsable"), soucieuse de la qualité de la civelle et de la durabilité de la ressource, a développé un standard exigeant pour encadrer les pratiques de ses adhérents. Ce document de présentation a pour objectif de détailler les points clés de ce standard et les engagements de l'AFPMPAR.

La civelle (anguille de moins de 12 cm) est un produit fragile à forte valeur commerciale, destiné au repeuplement ou à la consommation humaine (directe ou après élevage). Optimiser sa qualité est crucial pour :

- Maximiser l'efficacité des opérations de repeuplement et contribuer à la reconstitution du stock d'anguilles.
- Augmenter la valeur commerciale de la civelle et la rentabilité de la filière.
- Garantir la santé des civelles destinées à l'élevage et à la consommation humaine.

Le Standard AFPMPAR : une démarche qualité globale

Fruit d'une réflexion concertée avec l'ensemble des acteurs de la filière (pêcheurs, mareyeurs, scientifiques), le standard AFPMPAR définit des bonnes pratiques pour chaque étape, de la capture à la commercialisation (pêche, stockage, transport, contrôle des paramètres, traçabilité).

Tous les adhérents AFPMPAR s'engagent à respecter le standard, à fournir des informations précises sur leurs captures (ciblées et non ciblées) et à collaborer activement avec les scientifiques.

Tout manquement à la légalité de la pêche, au standard AFPMPAR ou aux obligations de traçabilité entraîne le retrait de la garantie AFPMPAR et l'interdiction de commercialiser les produits sous cette appellation.

L'AFPMPAR : un gage de qualité et de responsabilité

En choisissant des civelles certifiées AFPMPAR, les acheteurs (professionnels du repeuplement, éleveurs, restaurateurs) ont la garantie d'un produit de haute qualité, issu d'une pêche responsable et durable. L'AFPMPAR contribue ainsi à la préservation de la ressource anguille et à la valorisation de la filière.



Critère 1 : qualité du produit

Thématique	Éléments du critère	Organisme de contrôle
Qualité	Les civelles sont considérées de bonne qualité lorsque le taux de mortalité des alevins, mesuré à l'issue de la phase de stabulation en bassin au sein de l'entreprise de mareyage qui en a fait l'acquisition au terme d'une période de dix jours maximum après la capture par pêche, reste inférieure à 5 % pour la consommation directe et pour le repeuplement ou élevage et appartenant à la catégorie TB (catégorie de fraîcheur CEE: E).	Les registres de mortalité des agréments sanitaires contrôlés par la Direction départementale de la protection des populations (DDPP). Office français de la biodiversité (OFB). Mortalité comptabilisée sur les lieux de stockage sous la responsabilité du mareyeur.

Critère 2 : méthode de pêche

Thématique	Eléments du critère	Organisme de contrôle
Autorisations de pêche	La Pêche est effectuée par un professionnel maritime ou fluvial possédant une licence spécifique et dans une zone autorisée par l'autorité des pêches. Le volume de captures est 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.	Office français de la biodiversité (OFB), Direction générale des affaires maritimes, de la pêche et de l'aquaculture (DGAMPA), Gendarmerie maritime
Engins de pêche	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.	OFB, DGAMPA, Gendarmerie maritime
Vitesse de pêche	De façon à limiter le degré de stress et les risques de blessure constituant les principaux facteurs de dégradation de la qualité des alevins, le pêcheur veille à ce que son navire civelier ne dépasse pas une vitesse de pêche de 4 nœuds s'il utilise un engin de surface et de 3 nœuds si son ou ses engins sont positionnés à plus de 2 mètres de profondeur. Ces limites doivent être réduites en fonction notamment des dimensions de l'engin, de la turbidité de l'eau et de la force des courants (marée ou crue) : plus ces paramètres sont importants, plus la vitesse doit être réduite.	Charte de bonnes pratiques signée lors de la demande de la licence au Comité national des pêches maritimes et des élevages marins (CNPME) ou au Comité national de la pêche professionnelle en eau douce (CONAPPED) et l'adhésion à l'AFPMAR . Contrôle qualité du produit effectué par le mareyeur AFPMAR lors de l'achat et stockage.
Durée du trait de pêche	Conditionnant la durée du stress que subissent les civelles soumises à la pression de l'eau dans la poche ou la chaussette de l'engin, le pêcheur limite la durée de trait de pêche (ou l'intervalle de temps entre deux levées de poches) à un maximum de 5 minutes. Plus la turbidité de l'eau et plus la force des courants sont importantes, plus la durée du trait de pêche doit être réduite.	Charte de bonnes pratiques signée lors de la demande de la licence au CNPME ou au CONAPPED et l'adhésion à l'AFPMAR . Contrôle qualité du produit effectué par le mareyeur AFPMAR lors de l'achat et stockage.

Critère 2 : méthode de pêche

Thématique	Éléments du critère	Organisme de contrôle
Espèces accessoires	Le pêcheur dispose d'une à plusieurs grilles de tri, rigides et amovibles, à mailles carrées de 4 mm de côté maximum, positionnées sur le vivier à civelles et sur lesquelles le contenu de l'engin de pêche est déversé avec précaution. Ces grilles permettent aux civelles de les traverser pour se disperser dans le vivier, et aux débris organiques et aux captures accidentelles (autres espèces dont certains parasites de l'alevin et autres stades biologiques de l'anguille) d'être retenus avant d'être rejetés dans leur milieu naturel dans les meilleures conditions.	Équipement exigé par la charte de bonnes pratiques CNPMMEM/CONAPPED pour obtenir sa licence civelle. Demandé également lors de l'adhésion à l'AFPMMAR.
Stockage à bord	Le pêcheur est équipé d'un vivier de stockage spécifique de contenance minimale de 50 (pêche à pied) à 100 litres d'eau (pêche embarquée), dont la taille et le taux de remplissage ne peuvent en aucun cas représenter un facteur impactant la qualité du produit, au regard de la quantité de civelle qu'il contient. Une bonne oxygénation du dispositif y est assurée par le renouvellement régulier ou continu du volume d'eau, secondé au besoin par l'utilisation d'un système d'aération ou d'oxygénation. Le courant d'eau qui peut y être généré reste suffisamment modéré pour éviter les effets néfastes sur les alevins.	Équipement exigé par la charte de bonnes pratiques CNPMMEM/CONAPPED pour obtenir sa licence civelle. Demandé également lors de l'adhésion à l'AFPMMAR.
Manipulation des civelles	Le pêcheur veille à manipuler les civelles le moins possible et avec un maximum de précaution.	Charte de bonnes pratiques signée lors de la demande de la licence au CNPMMEM ou au CONAPPED et l'adhésion à l'AFPMMAR. Contrôle qualité du produit effectué par le mareyeur AFPMMAR lors de l'achat et stockage.
Déclaration	Le pêcheur déclare ses captures au quotidien, par sortie de pêche, auprès de la DGAMPA via France Agrimer.	Office français de la biodiversité, DGAMPA, Gendarmerie maritime
Registre	les pêcheurs tiennent des registres de mortalité de leur pêche. Concernant leurs viviers, ils enregistrent toutes entrées et sorties, incluant la mortalité.	Office français de la biodiversité, DGAMPA, Gendarmerie maritime

Critère 3 : légalité de la capture et contrôle de la traçabilité du lieu de pêche au lieu de stockage

Thématique	Éléments du critère	Organisme de contrôle
Fiche de pêche	<p>Dès la fin de la pêche et sur son lieu de pêche, le pêcheur professionnel doit peser la capture le plus précisément possible (10% d'erreur admise). Il remplit alors une fiche de pêche qui va lui permettre de circuler vers son point de vente ou de stockage.</p> <p>Cette fiche de pêche donne le nom et l'immatriculation du navire, le nom de l'armateur et son adresse.</p> <p>Indication de la date et le lieu de capture avec la nomenclature réglementaire (zone de pêche), le temps de pêche et les caractéristiques de l'engin utilisé (exp. pibalour).</p> <p>Indication de la nature de la prise avec le code FAO et l'appellation commune, le poids capturé au dixième de kilogramme (ici de la civelle) estimé sur le navire et pesé sur le lieu de stockage. Le mode de transport est identifié du lieu de pêche au lieu de stockage. Le pêcheur doit également préciser si cette capture est faite sur le quota de consommation ou le quota de repeuplement (ici consommation). Ce poids sera alors défalqué soit du quota de consommation total alloué à l'Unité de Gestion Anguille ou bien du quota individuel alloué au pêcheur.</p> <p>Indication des espèces rejetées à l'eau également. (exp. ELE +12 cm : anguille et SOM : silure glane)</p> <p>Ce document suivra la capture tout au long de la transaction et est référencé par un numéro (exp. FDP 1499351) qui doit être mentionné sur toutes les factures et fiches de ventes.</p>	Données recueillies par France Agrimer. Contrôle sur le terrain de manière inopinée par Gendarmerie maritime, OFB et Douanes.

Critère 3 : légalité de la capture et contrôle de la traçabilité du lieu de pêche au lieu de stockage

Thématique	Éléments du critère	Organisme de contrôle
Bordereau de transport et de mareyage	<p>Dès la prise en charge par le mareyeur, les civelles sont égouttées et pesées précisément. Un bon de livraison est alors effectué par le mareyeur. Ce bon doit indiquer les informations suivantes : numéro de la fiche de pêche (ou des fiches de pêche), quantité de civelles vendues et sur quel quota: consommation ou repeuplement et le prix au kg après accord avec le pêcheur.</p> <p>Le pêcheur émet ensuite une facture numérotée qui sera réglée à la fin de la semaine. Cette facture comporte la quantité de civelles vendues (au gramme près) et le prix au kg ; les coordonnées du pêcheur et du bateau (numéro de licence et d'immatriculation) ; la zone de pêche : maritime ou fluviale et l'Unité de Gestion Anguille exploitée ; les numéros des fiches de pêche qui correspondent à la capture vendue et enfin si la civelle débarquée est prise sur le quota de repeuplement ou de consommation.</p> <p>Une copie de l'ensemble de ces informations et de ces documents doit être gardée par le mareyeur afin qu'il puisse prouver que la civelle stockée dans ses viviers provient d'une pêche pratiquée par un professionnel licencié et sur un quota de consommation ou de repeuplement non épuisé. Le stock ainsi gardé en vivier sera ensuite dénombré (pesé) jusqu'à la vente par le mareyeur avec une perte admise de 10% (perte de poids dû à l'amaigrissement de la civelle au cours de sa phase de pigmentation et de non alimentation) et de la mortalité des civelles stockées (mortalité qui devra être prouvée).</p>	Contrôle sur le terrain de manière inopinée par Gendarmerie maritime, OFB et Douanes.

Critère 3 : légalité de la capture et contrôle de la traçabilité du lieu de pêche au lieu de stockage

Thématique	Éléments du critère	Organisme de contrôle
Certificat sanitaire de transport	<p>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).</p> <p>Le certificat sanitaire de transport européen et dématérialisé TRACES NT utilisé pour le transport de la civelle vivante doit indiquer la nature du transport et l'espèce transportée; le lieu de chargement et le lieu de déchargement avec le moyen de transport et son identification. Le mode de conditionnement : par exemple caisses de polystyrène et leur nombre ainsi que le poids net et le poids brut. Ce certificat doit être signé par un vétérinaire agréé.</p> <p>Ce type de certificat est accompagné des justificatifs concernant: les fiches de pêches, les bons de livraison et le détail des lots de civelles qui constituent la commande. Aucun mélange ne peut être fait: si la commande est de la civelle de consommation, l'ensemble des civelles transportées doit venir des achats identifiés comme consommation et de même pour une commande concernant de la civelle de repeuplement. Le mareyeur doit après chaque opération d'achat ou bien de vente ajuster le poids du stock restant dans ses viviers.</p>	TRACES NT, Direction départementale de la protection des populations (DDPP), OFB, Gendarmerie Maritime, Douanes.



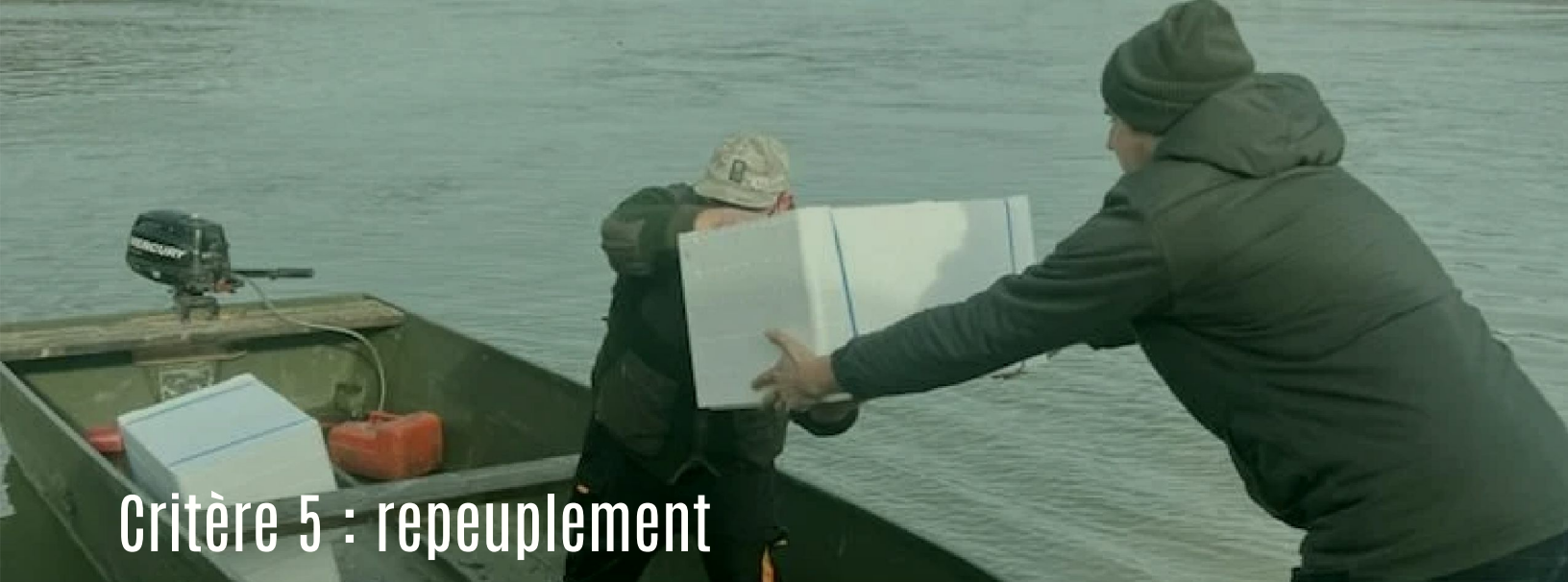
Critère 4 : mareyage

Thématique	Éléments du critère	Organisme de contrôle
Réception des civelles	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.	France Agrimer pour la télédéclaration, OFB et police de l'environnement, affaires maritimes, gendarmerie nationale pour le contrôle sur le lieu de stockage. Pour les contrôles sanitaires la DDPP.
Gestion des stocks, mortalité	Une gestion du stock est effectuée avec les entrées et sorties répertoriées suivant le type de civelles stockées (consommation ou repeuplement). Une mortalité de 5% est tolérée, plus une perte de poids liée à l'amaigrissement de la civelle lors de son stockage.	OFB, DGAMPA, Gendarmerie maritime
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. 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.	DDPP
Stabulation	La température, l'oxygénation, le PH, l'ammoniac et le niveau de nitrite doivent être surveillés au quotidien. Précisées dans l'agrément sanitaire, des procédures précises sont appliquées pour assurer les bons paramètres de l'eau. Des procédures sont prévues si nécessité de réajuster les paramètres.	DDPP



Critère 4 : mareyage

Thématique	Éléments du critère	Organisme de contrôle
Télédéclaration	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.	DOUANE, OFB, DDPP, Gendarmerie Maritime, Direction interrégionale de la mer Nord Atlantique-Manche Ouest DIRM NAMO
Traçabilité	La clé de la traçabilité est une bonne tenue de registres. Le mareyeur doit être en mesure de fournir tous les enregistrements qui permettent le suivi du produit tout au long de leur propriété. Le mareyeur doit être capable de tracer chaque pêche depuis l'achat à la vente ou sortie du poisson : bassins, mortalité, perte de poids, sortie et transport.	DOUANE, OFB, DDPP, Gendarmerie Maritime, DIRM NAMCO
Données Zoo-techniques	A la demande du client, le mareyeur s'engage à transmettre toutes les données zootechniques du lot correspondant à la vente du client.	Mareyeur AFPMAR et son laboratoire agréé.



Critère 5 : repeuplement

Thématique	Éléments du critère	Organisme de contrôle
Achat des civelles	Le mareyeur pourra acheter des civelles de repeuplement uniquement s'il est en possession d'un contrat ou bon de commande de repeuplement.	OFB contrôle au chargement et au déversement.
Longévité du stockage des civelles	Les civelles ne seront pas stockées plus de 3 semaines dans les bassins des mareyeurs ou pêcheurs, de la pêche jusqu'à la livraison des civelles à l'opérateur de repeuplement.	Mareyeur AFPMAR et opérateur de repeuplement.
Le transport en caisse	Lors des transports en caisse, les civelles ne doivent pas être en contact avec les blocs de glace ou les bouteilles réfrigérées. Les civelles ne doivent pas être entassées : la caisse doit contenir 1 kg de civelles avec deux compartiments séparés contenant chacun 500 grammes. Le camion frigorifique doit garantir une température entre 4 et 8 degrés.	Mareyeur AFPMAR et opérateur de repeuplement.

Critère 6 : analyses bactériologiques

Thématique	Éléments du critère	Organisme de contrôle
Analyses	<p>Pour chaque sortie à destination du repeuplement ou des fermes d'élevage, le mareyage doit faire effectuer une analyse PCR bactériologique de chaque lot de civelles par les services sanitaires agréés. Outre l'analyse standard (<i>Pseudodactylogyrus</i> sp et <i>Ichtiophthyrius multifilis</i>, <i>Anguillicola crassus</i>), le client a le choix de demander toute analyse spécifique qu'il jugera nécessaire .</p>	Mareyeur AFPMAR et son laboratoire agréé.

L'AFP MAR : un acteur engagé au sein de la filière anguille française

La filière anguille française regroupe un réseau diversifié de plus de 553 entreprises, allant de la pêche professionnelle (maritime et en eau douce) au mareyage, en passant par le transport et la valorisation.

L'AFP MAR s'inscrit comme un acteur complémentaire à part entière au sein de ce tissu économique, en travaillant en étroite collaboration avec les structures professionnelles représentatives :

- CNP MEM (Comité National des Pêches Maritimes et des Élevages Marins)
- CONAPPED (Conseil National de la Pêche Professionnelle en Eau Douce)
- ARA France (Association pour le Repeuplement de l'Anguille en France)

L'originalité de l'AFP MAR réside dans son approche inclusive, qui intègre non seulement les pêcheurs, mais aussi les mareyeurs dans sa dynamique. Cette collaboration étroite entre les différents maillons de la filière permet une meilleure application du standard AFP MAR et une valorisation optimale de la civelle française.

Ensemble, œuvrons pour une filière anguille responsable et durable.



Alex Thiburce

Président de l'AFP MAR



"Merci à tous les acteurs de la filière, pêcheurs, mareyeurs et scientifiques d'avoir contribué à l'élaboration de ce standard"