

Cahier des charges

« Noix de Coquilles Saint-Jacques surgelées (*Pecten maximus*) »


Label Rouge

LR 13/10

Caractéristiques certifiées communicantes :

- C1 : Noix de Coquilles Saint-Jacques, *Pecten maximus*, garanties sans corail
- C2 : Pêche côtière



	ODG Demandeur
Structure	BREIZH FILIÈRE MER
Adresse	6, Rue du bout du monde 56100 LORIENT Tel : 02.97.37.94.99 b-f-m@orange.fr
Personne référente	Jean – François PLESSIS
Signature	

Version	Date	Modification	Rédacteurs	Vérificateur/ approbateur
V1	05/02/2013		N. BUCHON / L. LE BOUGUENEC JF. PLESSIS / D. VENZAT / I. LETELLIER / A MANNER / D LAMORT	

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

*Demande de reconnaissance du cahier des charges LR 13/10 « Noix de Coquilles Saint-Jacques surgelées
(*Pecten maximus*) » présentée au comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 24 janvier 2013*

SOMMAIRE

I.	NOM DU DEMANDEUR	3
II.	NOM DU LABEL ROUGE	3
III.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
III.1.	Présentation du produit.....	3
III.2.	Comparaison avec le produit courant de comparaison	4
III.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	5
1.	Une pêche côtière : un gage de qualité	6
2.	Éléments liés au produit :.....	6
3.	Éléments liés au processus de transformation.....	7
IV.	TRAÇABILITE	8
V.	METHODE D'OBTENTION	13
V.1.	Schéma de vie	13
V.2.	Système d'assurance qualité	14
V.3.	Délai entre les étapes.....	14
V.4.	Description des étapes et des valeurs cibles	16
1.	Pêche et débarquement	16
2.	Réception et stockage vif.....	17
3.	Déconditionnement	17
4.	Ouverture et écaillage	18
5.	Mise en noix manuelle (ébarbage).....	18
6.	Lavage, égouttage des noix.....	19
7.	Stockage tampon.....	19
8.	Surgélation et glazurage.....	19
9.	Conditionnement.....	20
10.	Stockage surgelé	21
11.	Commercialisation	21
VI.	ETIQUETAGE – MENTION SPECIFIQUE AU LABEL ROUGE	22
VII.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER.....	22
VIII.	GLOSSAIRE.....	23
ANNEXE	24

Demande de reconnaissance du cahier des charges LR 13/10 « Noix de Coquilles Saint-Jacques surgelées (Pecten maximus) » présenté au comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 24 janvier 2013

I. Nom du demandeur

Le groupement demandeur est :

BREIZH FILIÈRE MER
6, rue du Bout du monde
56100 LORIENT
Tel : 02.97.37.94.99
Mail : b-f-m@orange.fr

II. Nom du Label Rouge

Le nom du Label Rouge est :

« Noix de Coquilles Saint-Jacques surgelées (*Pecten maximus*) ».

III. Description du produit

III.1. Présentation du produit

Le produit correspond aux caractéristiques suivantes :

- Espèce : *Pecten maximus*
- Origine : Les Coquilles Saint-Jacques, dont sont extraites les noix, sont issues d'une pêche côtière : les navires sont de petites tailles (\leq à 17m) effectuant des marées courtes. Elles sont débarquées vivantes et rapidement à terre avant d'y être transformées au sein d'établissements agréés.
- Calibre : de 40 à 70 pièces/kg
- Présentation : Noix sans corail
- Etat : Surgelée, IQF
- DLUO : 18 mois
- Critère chimique : Le rapport H/P, qui permet de garantir l'absence de trempage est strictement inférieur à 5
- Conditionnement :
 - En carton vrac pour les industriels et la RHD
 - En UVC, sachet imprimé ou sachet avec cavalier
- Critères organoleptiques :
 - couleur : nacrée, blanche
 - odeur : agréable, marine
 - texture : ferme, élastique, humide
 - saveur : iodée, sucrée
 - aspect : noix propre et intègre sans reste d'organes

III.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant choisi est une noix de pétoncle (*Placopecten magellanicus*) sans corail, pêchée, décortiquée et surgelée à bord de navires industriels ou à terre dans des usines. Les tableaux ci-dessous présentent les principaux points de différence qui fondent la qualité supérieure du label rouge par rapport au produit courant de comparaison :

	Caractéristiques	Produit courant de comparaison	Produit Label Rouge	Explication
PRODUIT	Espèce	Pétoncle géant <i>Placopecten magellanicus</i> .	Véritable Coquille Saint-Jacques <i>Pecten maximus</i> .	La <i>Pecten maximus</i> est la seule espèce à bénéficier de la dénomination coquille St Jacques dès lors qu'elle est commercialisée vivante et non transformée.
	Calibre	Calibres 10/20 / livre	40 à 70 pièces / kg exclusivement, soit l'équivalent du calibre 20/30 / livre du marché international	Calibre 10/20 / livre supérieur à la noix label rouge mais produit diffusé sur le marché français.
	Aspect	Les Noix non-intègres (brisées) peuvent être commercialisées.	Noix intègres et propres	La qualité, l'aspect et les saveurs du produit sont préservées.
	Type d'exploitation	Marées jusqu'à 12 jours pour la pêche fraîche et jusqu'à 20 jours pour la pêche surgelée.	Marée inférieure ou égale à 36 heures.	Pêche côtière gage d'une qualité des produits débarqués : coquilles vivantes.
	Traitement des captures	Pétoncles décortiqués en noix à bord des navires de pêche	Coquilles Saint-Jacques obligatoirement conservées et commercialisées vivantes. Interdiction de décortilage en mer. Décortilage à terre dans des ateliers spécialement agréés.	Meilleure maîtrise des opérations de décortilage des coquillages et de leur contrôle sanitaire
	Conditionnement	Noix fraîches en sacs ou en bacs, glacés. Noix surgelées en pallox, jusqu'à 1 tonne	Coquilles vivantes conditionnées serrées en sacs ou à plat en bacs	Permet de limiter la perte d'eau de mer intervalvaire des coquilles et d'optimiser leur fraîcheur et leur vivacité jusqu'au décortilage.
	Débarquement enregistrement	Lieux de débarquement identifiés et contrôlés	Débarquement obligatoire sur un site agréé et enregistrement / vente en halle à marée agréée	Transparence des transactions et contrôles des pêches renforcés et traçabilité des lots vendus.

TRANSFORMATION	Lieux de transformation	La mise en noix est réalisée à bord. La surgélation est faite à terre ou en mer. Le conditionnement est réalisé à terre à la fin de chaque marée	L'ensemble de la transformation et du premier conditionnement est réalisé sur le même site à terre	Continuité et rapidité de l'intégralité du processus de fabrication. La maintenance à terre permet d'être réactif et de maintenir l'outil de production en état de fonctionnement optimal.
	Décorticage et mise en noix	Ouverture et décorticage manuels à bord des navires.	Séparation manuelle de la noix (ébarbage), après ouverture (thermique), dans des conditions sanitaires agréées.	L'ébarbage manuel est la garantie d'une noix sans reste d'organe et contrôlée une à une. Assurance d'un savoir faire artisanal. Le décorticage des noix dans un établissement à terre agréé garantit un produit sain et une qualité optimale des noix.
	Surgélation	Surgélation IQF	Surgélation IQF et glazurage [4-10%] dans les 55h maximum après la pêche	Les noix sont surgelées individuellement et l'intégrité du produit est préservée. La descente en température est très rapide afin de préserver la qualité organoleptique du produit. Le glazurage a lieu immédiatement après la surgélation.
	Rapport H/P	Règlementaire H/P≤5	H/P<5	Garantie de non trempage des noix et de non utilisation de produit « absorbant » d'eau
	DLUO	24 mois	18 mois	Préserver une qualité organoleptique optimale

III.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes qui ont été choisies sont :

- Noix de Coquilles Saint-Jacques, *Pecten maximus*, garanties sans corail
- Pêche côtière

Il a été décidé de mettre en avant ces caractéristiques auprès du consommateur pour deux raisons :

- Tout d'abord car elles apportent une qualité supérieure au produit. Cela est justifié et développé dans les paragraphes ci-dessous.
- Ensuite car ce sont sur ces caractéristiques que se différencie le produit label rouge des autres produits disponibles sur le marché.

1. Une pêche côtière : un gage de qualité

La noix de Saint-Jacques (*Pecten maximus*) est issue de la pêche côtière. Cette caractéristique a une influence positive sur la qualité des Coquilles Saint-Jacques commercialisées :

- Les navires concernés sont des navires de pêche artisanale. Ils ont une taille inférieure ou égale à 17m. L'équipage est généralement composé du patron et de 1 à 3 matelots. Ainsi, le patron est directement impliqué dans les opérations de pêche au quotidien (tri de la marchandise, évaluation de la qualité des produits pêchés, mise en marché,...). Il peut donc agir et faire évoluer ses pratiques pour optimiser la qualité des Coquilles Saint Jacques pêchées, par exemple par un changement de zone de pêche afin d'augmenter la part de grosses coquilles dans les captures ou de limiter la présence d'épibiontes,...
- Les zones de pêche sont côtières et correspondent à des gisements identifiés qui font l'objet de mesures de gestion (nombre de licences, taille des navires, dates et horaires de pêche, ...) adoptées par les professionnels. Les professionnels ont obligation de commercialiser les coquillages vivants ce qui impose qu'ils soient rapidement débarqués et commercialisés après la pêche.
- Les coquillages sont obligatoirement enregistrés sous Halle à Marée. Outre le fait d'assurer la transparence des transactions, la traçabilité des lots commercialisés, les halles à marée possèdent un agrément sanitaire qui garantit la mise en marché et le stockage des coquillages dans des conditions préservant la qualité et les critères de salubrité des produits.

2. Eléments liés au produit :

La *Pecten maximus* : une qualité reconnue

Les caractéristiques organoleptiques des noix label rouge sont reconnues et se caractérisent par :

- une couleur nacré / blanche
- une odeur agréable et marine
- une texture ferme, élastique et humide
- une saveur iodée et sucrée
- un aspect engageant : noix propre et intègre, sans reste d'organes

Les noix issues de l'espèce *Pecten maximus* sont historiquement renommées pour leurs qualités gustatives.

Son calibre :

Les noix issues de *Pecten maximus* (40 à 70 pièces/kg) sont de taille inférieure aux noix de *Placopecten magellanicus* présentes sur le marché français.

Ce calibre de noix offre un choix de préparations et de présentations culinaires étendu : poêlée, carpaccio, cassolette, brochette,

Absence de corail :

Les noix de Saint-Jacques sont présentées sans corail (Absence à 100%). Ainsi, l'aspect visuel des noix label rouge est homogène et uniforme.

*Demande de reconnaissance du cahier des charges LR 13/10 « Noix de Coquilles Saint-Jacques surgelées (*Pecten maximus*) » présenté au comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 24 janvier 2013*

L'absence de corail apporte une homogénéité des saveurs. En effet, le muscle (la noix) et les gonades (le corail) dégagent des arômes, des textures et des saveurs très différents.

3. *Éléments liés au processus de transformation*

L'ensemble de la transformation (de la mise en noix au conditionnement initial) est réalisé sur la même ligne de production à terre. Cela assure une **continuité et une rapidité de l'intégralité du processus** de transformation. De plus, la maintenance à terre permet d'être réactif et de maintenir en permanence **l'outil de production en état de fonctionnement optimal**.

La mise en noix se fait grâce à un process thermique (pour l'ouverture) et mécanique (pour la séparation chairs / coquilles). Le couplage de ces 2 procédés permet de garantir une rapidité d'exécution et ainsi de préserver une qualité optimale.

Le traitement thermique pour l'ouverture apporte un bon maintien de la noix à la décongélation évitant sa déshydratation (perte d'eau et de constituants naturels) et garantissant la préservation de ses saveurs.

Après séparation de la chair et des coquilles, les chairs doivent être ébarbées (mise en noix blanches). Cette étape est réalisée **manuellement, ce qui permet d'effectuer un contrôle visuel des noix une à une, éliminant ainsi les noix non-conformes (intégrité-aspect-couleur-odeur – Voir Annexe)**.

L'ébarbage manuel permet aussi de **respecter l'intégrité des noix en les travaillant délicatement**, véritable savoir faire artisanal.

Les noix ébarbées sont ensuite lavées et contrôlées. Cette étape permet **d'éliminer les noix non-conformes détectées** (aspect-odeur-couleur – Voir Annexe). Elle permet également de vérifier la qualité de l'ébarbage et **d'éliminer les restes de barbes, sable**, ... pouvant être présents sur la noix.

Le fait que ces opérations soient réalisées à terre, à partir de coquilles vivantes, dans un établissement agréé garantit **un produit sain et la préservation de la qualité optimale de la noix label rouge**.

La **surgélation IQF et le glazurage** sont des étapes essentielles du processus de transformation. En effet, de cette étape va dépendre la qualité des caractéristiques organoleptiques naturelles des noix. Le process mis en place assure une **descente rapide en température du produit tout en préservant l'intégrité du produit. Le glazurage** (fine pellicule d'eau glacée à la surface du produit) permet de protéger le produit du **dessèchement** (brûlure par le froid).

La DLUO réglementaire des produits de la pêche surgelés est de 24 mois. Cette durée est essentiellement basée sur des critères biologiques. **La DLUO de la noix de Saint-Jacques surgelée Label Rouge est fixée à 18 mois à partir de la date de surgélation**. Cette durée est fixée afin de garantir les critères organoleptiques supérieurs du produit.

IV. Traçabilité

La traçabilité de la date de pêche au consommateur est garantie Le tableau ci-après reprend les différents enregistrements effectués pour la garantir.

Les différents gisements n'ayant pas les mêmes modes d'organisation des pêches, plusieurs systèmes de traçabilité de la date de pêche coexistent. Dans tous les cas, il revient aux transformateurs de tracer les informations fournies par les pêcheurs et la criée, pour respecter les critères de délais définis au paragraphe V.3.

ETAPES	ETAT	<u>Identification produit</u>	<u>Informations fournies</u>	<u>ENREGISTREMENTS</u>	<u>Informations suivies</u>
Halle à Marée	Coquillages	<i>Etiquette lot de pêche</i>	Nom du navire Date et heure de pêche et date de vente en criée Date de pêche et de vente en criée pour les pêches dont les heures de pêche sont définies. Halle à Marée Espèce N° de lot (Lot de pêche) Poids Zone de pêche FAO	<i>Bordereau d'achats Halle à Marée</i>	Date et heure de pêche. Date(s) de débarquement / vente.
Réception	Coquillages	<i>Bordereau d'achats Halle à Marée</i> <i>Etiquette lot de pêche</i>	Date et heure de pêche et de vente en criée Halle à Marée Espèce N° de lots (Lot de pêche) Poids Zone de pêche FAO	<i>Etiquette de lot de pêche précisant la date et heure de pêche pour tous les lots de pêche.</i> <i>Document de déclaration des dates et heures de pêches fournit par le Comité départemental des pêches pour les pêches encadrées par des horaires précis</i> <i>Les étiquettes de lot de pêche précisent la date de vente en criée.</i>	Date et heure de pêche Date(s) de débarquement / vente Vérifier concordance des poids entre bordereau d'achat Halle à Marée et lots reçus
Déconditionnement coquilles Ouverture à chaud	<i>Matières premières</i>	<i>Etiquettes Lots (non conservées)</i>	Date de vente en criée Halle à Marée Espèce Id. des lots (Lot de pêche) Poids	<i>Ouverture à chaud</i> <i>=> Report des informations des étiquettes lots de pêche</i>	Date de vente en criée Date d'ouverture Port de débarque Espèce Id des lots (lot de pêche) Poids des lots Non-conformité
Stockage noix finies	<i>Noix ébarbées</i>	<i>identification palette</i>	N° palette / jour Date de vente en criée		Respect du FIFO
Surgélation		<i>identification palette</i>	N° palette / jour Date de vente en criée		Respect du FIFO

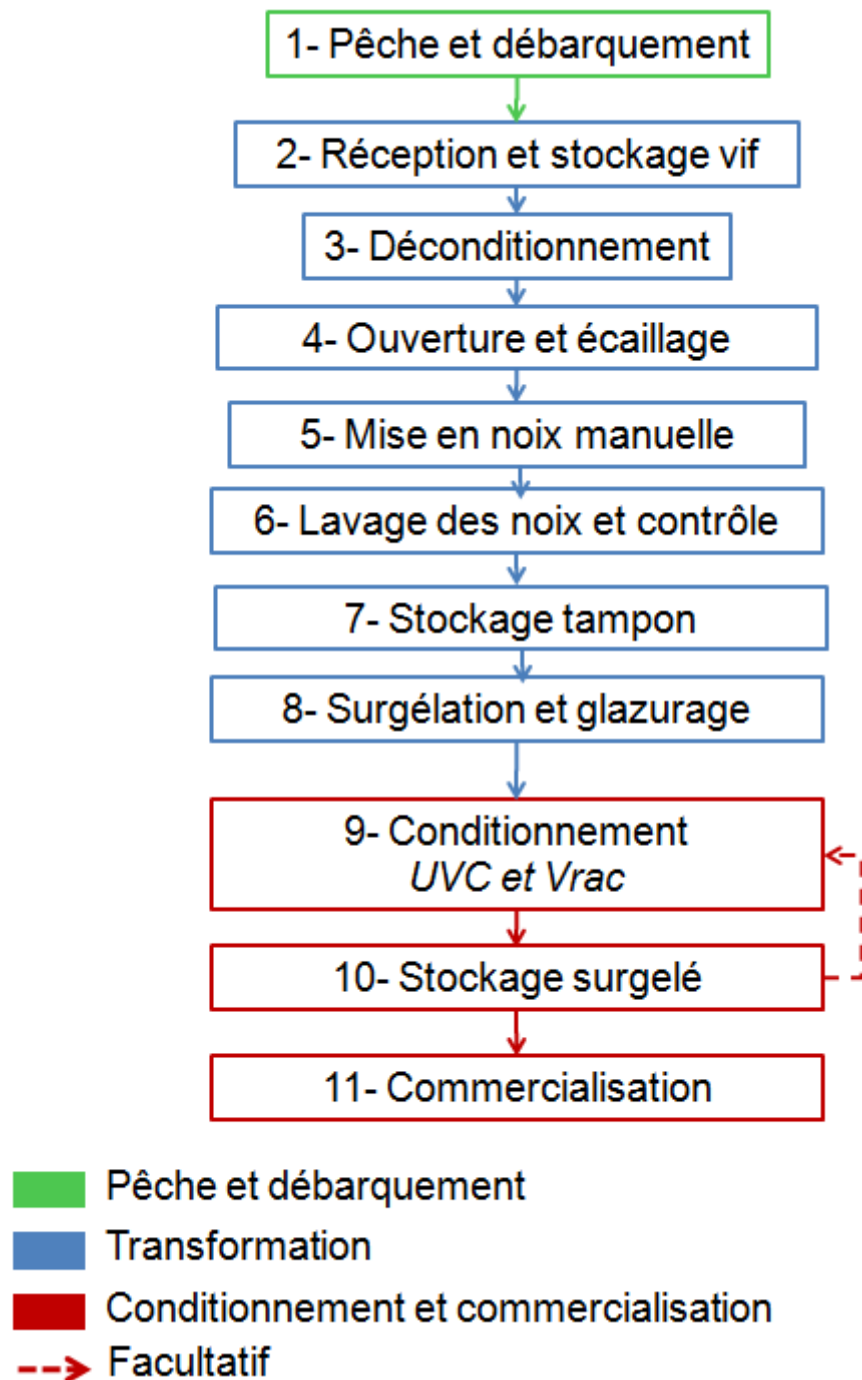
ETAPES	ETAT	<u>Identification produit</u>	<u>Informations fournies</u>	<u>ENREGISTREMENTS</u>	<u>Informations suivies</u>
Conditionnement vrac intermédiaire Stockage interne et externe	Noix surgelées	<i>Etiquettes cartons</i>	Désignation du produit Poids Date de vente en criée Date de surgélation DLUO Code produit	<i>Bon de livraison (*si mise en stock externe)</i> <i>Enregistrement conditionnement en interne</i>	Désignation du produit Poids produit Nombre de cartons/Bacs produits Date de vente en criée Date de surgélation
		<i>Etiquette palette/Bacs</i>	Désignation du produit Poids Date de vente en criée Date de surgélation DLUO Nombre de colis par lot Numéro palette Code produit		Désignation du produit Date d'entrée en stock N° palette Date de vente en criée Date de surgélation DLUO Poids
Ensachage – Conditionnement – Reconditionnement à partir de produit vrac (bacs ou cartons)	Produit fini en cartons vracs	<i>Etiquettes cartons</i>	Désignation du produit Poids Date de vente en criée Date de surgélation DLUO Gencod produit		Désignation du produit Date d'entrée en stock N° palette Date de vente en criée Date de surgélation DLUO Poids
		<i>Etiquette palette</i>	Désignation du produit Poids Date de vente en criée Date de surgélation DLUO Nombre de colis par lot Numéro palette Gencod produit		Désignation du produit Date de vente en criée Date de surgélation DLUO
	Produit fini conditionné en sachets (UVC)	<i>Etiquette carton (sachets)</i>	Désignation du produit Poids – Conditionnement Marque Date de surgélation DLUO Gencod produit		<i>- Bon de livraison sortie de stock (*Si stock externe)</i> <i>- Enregistrement conditionnement en sachet</i>

ETAPES	ETAT	<u>Identification produit</u>	<u>Informations fournies</u>	<u>ENREGISTREMENTS</u>	<u>Informations suivies</u>
		<i>Etiquette palette (sachets)</i>	Expéditeur Destinataire Date de commande Numéro de commande Désignation du produit Gencod produit / colis Date de surgélation DLUO Quantité / type de conditionnement Numéro de palette		Désignation du produit Marque Date de vente en criée Date de surgélation DLUO Conditionnement Quantité Date de livraison Référence Quantité livrée Contrôles Effectués Conformité Quantité sortie / date
Commande - Expédition	<i>Produit fini conditionné</i>	<i>Bon de commande</i>	Nom du client - base Numéro de commande Date de commande Désignation du produit Date de livraison Quantité commandée	<i>Bordereau d'expédition (transporteur)</i> <i>Bon de livraison</i>	Expéditeur Destinataire Date d'expédition Quantité Date de commande (N° de commande) Destinataire Date de livraison Désignation du produit Quantité Date de surgélation DLUO
		<i>Etiquettes cartons</i>	Désignation du produit Poids – Conditionnement Marque Date de surgélation DLUO Gencod produit		

ETAPES	ETAT	<u>Identification produit</u>	<u>Informations fournies</u>	<u>ENREGISTREMENTS</u>	<u>Informations suivies</u>
		<i>Etiquette palette (sachets)</i>	Expéditeur Destinataire Date de commande Numéro de commande Désignation du produit Gencod produit / colis Date de surgélation DLUO Quantité / type de conditionnement Numéro de palette	<i>Tableau récapitulation expédition sachets</i>	Date de commande (N° de commande) Client Date de vente en criée Date de surgélation DLUO Poids Numéro du bon de livraison Numéro de palette

V. Méthode d'obtention

V.1. Schéma de vie



V.2. **Systeme d'assurance qualite**

Afin d'assurer la qualite tout au long du process de transformation, les entreprises mettent en place un systeme d'habilitation du personnel. Ce systeme est construit en plusieurs etapes :

- a) Le service qualite etablit une documentation complete par poste. Ces documents reprennent : le descriptif des taches a realiser, les points critiques du poste, les valeurs cibles en fonction des caracteristiques de la matiere premiere. La documentation est disponible dans l'entreprise et a disposition du personnel qui peut s'y referer autant que de besoin.
- b) Le personnel recoit une formation initiale specifique par le service qualite au poste concerne. Par la suite, les operateurs sont suivis dans la realisation de leur tache par le service qualite de l'entreprise qui controle et valide la competence au poste donne. Le service qualite tient a jour une liste des operateurs habilites par poste.
- c) Le personnel est suivi regulierement par le service qualite de l'entreprise.

Pour chaque etape, l'entreprise/transformateur a donc a sa disposition un groupe de personnes habilitees. Cette methode a l'avantage que chaque personne est **sensibilisee** aux points de maitrise du process, **investie** dans la demarche qualite de l'entreprise et **responsable** du bon deroulement de celle-ci.

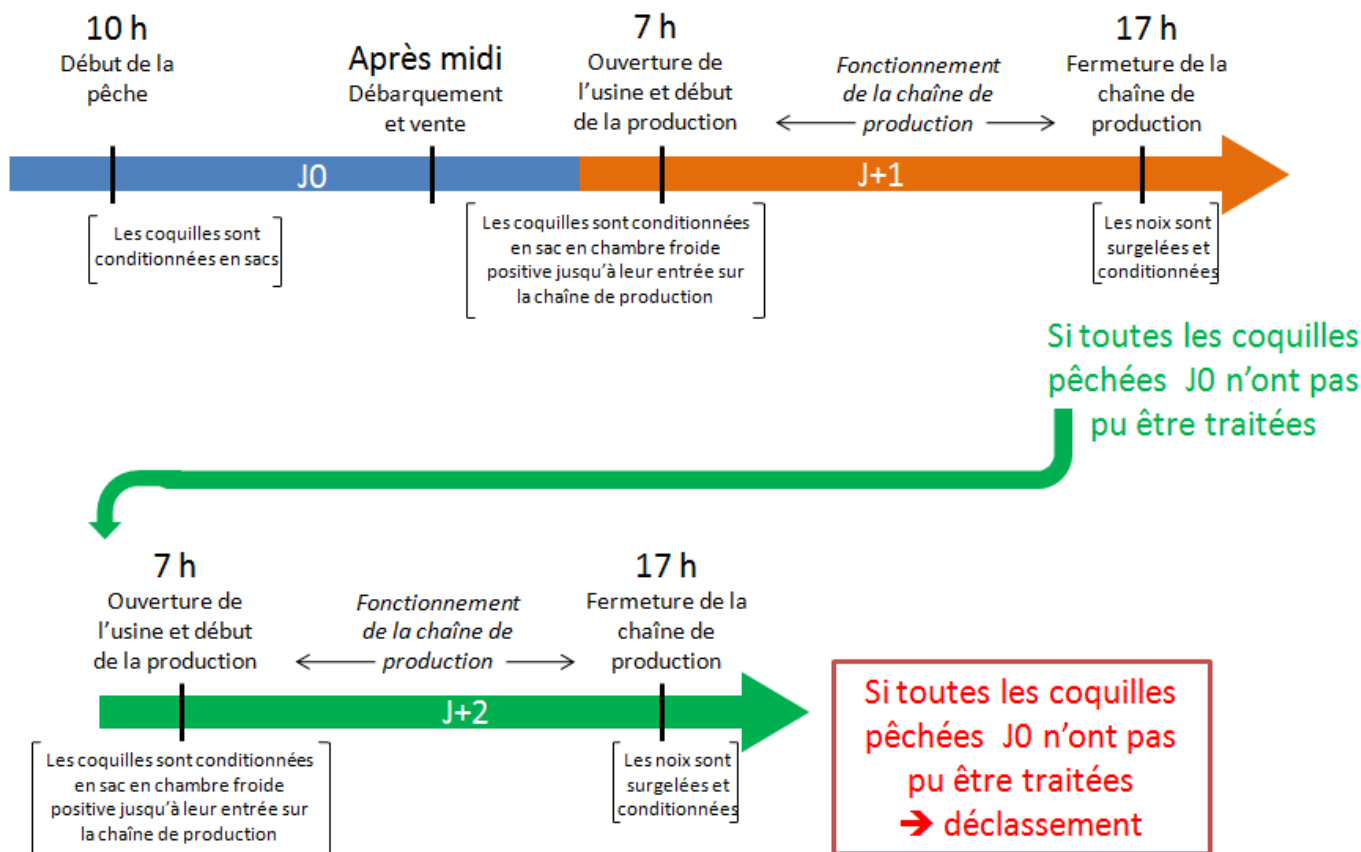
V.3. **Delai entre les etapes**

La Coquille Saint-Jacques est un animal qui a la capacite de rester vivant plusieurs jours hors de l'eau dans la mesure ou il est conserve dans des conditions favorables. L'alteration organoleptique des chairs ne commence qu'a partir de la mort de l'individu. Cependant, afin de maximiser la fraicheur du produit, des delais entre etapes ont ete defines :

- Delai entre peche et vente en creee ≤ 36 heures maximum
- Delai entre peche et transformation ≤ 55 heures maximum

Les schemas ci-dessous illustrent l'enchainement entre la peche et la transformation des Coquilles Saint-Jacques en fonction des differents types de peche :

Schéma / Sacs (délai pêche- vente en criée ≤ 10 heures maximum)



Les heures indiquées sur le schéma sont indicatives. En effet :

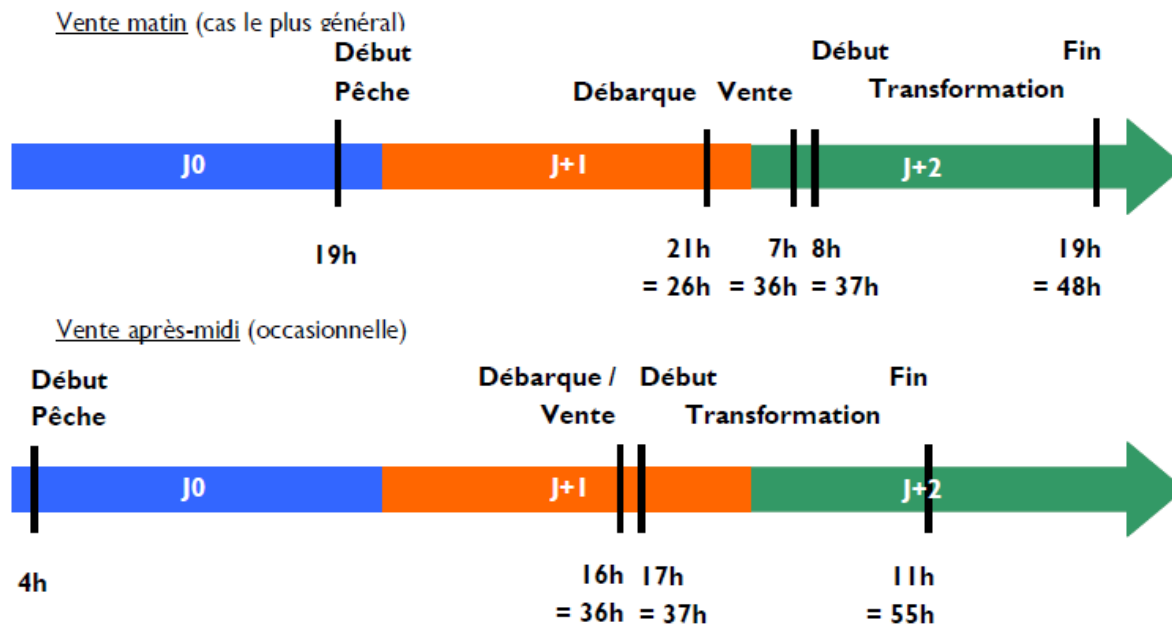
- les heures de pêche sont communes à tous et définies par des décisions régionales. La pêche débute entre 9h et 15 h en général pendant maximum 4 heures.
- Les horaires de fonctionnement des usines sont variables en fonction des heures de pêche et des disponibilités du personnel.

Schéma / Bacs (délai le plus fréquent de 24h de pêche)

Vente matin (cas le plus général)



Schéma / Bacs (délai de 36h maxi)



V.4. Description des étapes et des valeurs cibles

1. Pêche et débarquement

Description :

Aussitôt la pêche affalée sur le pont, elle est triée par l'équipage qui ne conserve que les individus de *Pecten maximus* de taille réglementaire. Les coquillages trop petits sont immédiatement rejetés sur les lieux de pêche.

Les Coquilles Saint-Jacques sont conditionnées :

- ✓ soit en sacs de 25 kg environ. Les sacs utilisés permettent l'écoulement de l'eau. La solidité du sac et du lien permet de serrer fortement les Coquilles Saint-Jacques limitant ainsi la perte de l'eau inter-valvaire. Dans ce cas, la durée entre pêche et vente en criée n'excède pas 10h.
- ✓ soit en bacs de 35 kg environ. Les coquilles sont disposées à plat, valve plate sur le dessus, pour éviter la perte d'eau inter-valvaire et les bacs sont disposés à l'abri. Dans ce cas, la durée entre pêche et vente en criée n'excède pas 36h

La pêche de chaque navire est identifiée.

L'ensemble des coquilles Saint-Jacques destinées à la transformation en noix surgelées Label Rouge sont obligatoirement débarquées sous une halle à marée possédant un agrément sanitaire, interdisant ainsi la vente hors-criée. Chaque lot est qualifié selon les critères E.C.P.F. (Espèce, Calibre, Présentation, Fraîcheur). La halle à marée appose une étiquette d'identification sur chaque lot (date de vente, nom du bateau).

Les lots de coquilles Saint-Jacques sont stockés dans des chambres froides avant leur prise en charge par les transformateurs.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

- Le nom scientifique de l'espèce est *Pecten maximus*
- Conditionnées en sac dont la fermeture applique une pression sur les coquillages, ou en bacs, à plat, valve plate sur le dessus.
- Le passage sous une halle à marée est obligatoire afin de qualifier, identifier et suivre les Coquilles Saint-Jacques.
- Le délai entre la pêche et la vente en halle à marée est inférieur ou égal à 10 heures (en sacs) et inférieur ou égal à 36 heures (en bacs).
- Etiquetage de chaque lot (indications étiquettes de vente sous criée : nom du navire / poids du lot / date et heure de pêche / date de vente). Pour les pêches dont les horaires sont encadrés par le Comité départementale des pêches, l'indication de l'heure n'est pas obligatoire.
- Avant leur prise en charge par le transformateur les coquilles sont stockées en chambre froide.

2. Réception et stockage vif

Description :

Après l'achat, les Coquilles Saint-Jacques sont acheminées jusqu'au site de transformation. A réception, les lots de pêche (=l'ensemble des Coquilles Saint-Jacques d'un même navire mises en vente un jour donné) sont contrôlés puis stockés en chambre froide positive dans l'attente d'être traités sur la ligne de transformation. Le contrôle porte notamment sur les informations de date de pêche et sur la vitalité des coquilles (absence d'odeur nauséabonde de coquilles mortes).

Points de maîtrise et valeurs cibles :

- La température de stockage est comprise entre +2°C et +8°C
- Présence de personnel habilité conformément aux dispositions du point V.2.
- Un contrôle permet de contrôler l'état de fraîcheur des Coquilles Saint-Jacques. Elles dégagent une odeur normale de coquillage frais.
- Contrôle et enregistrement des dates et heures de pêches pour assurer le respect des délais entre pêche, vente en criée et transformation.

3. Déconditionnement

Description :

Le processus de transformation commence par le déconditionnement des lots par du personnel habilité. Les Coquilles Saint-Jacques sont placées dans une trémie disposée en amont d'un convoyeur.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

- Présence de personnel habilité conformément aux dispositions du point V.2.

4. Ouverture et écaillage

Description :

L'ouverture des Coquilles Saint-Jacques se fait à chaud par un passage rapide (environ 1min à 1min 30s) en autoclave (ouverture par vapeur sous-pression). Le temps de passage dans l'autoclave dépend de l'appareil utilisé par le transformateur, de la température de départ des Coquilles Saint-Jacques, du calibre des Coquilles Saint-Jacques, de la cadence imposée par la ligne de production. Une personne habilitée surveille et contrôle en permanence le bon déroulement de cette étape. Il effectue les réglages nécessaires en fonction des paramètres d'entrée et du tableau temps/température/quantité établi par le service qualité de l'entreprise. Le temps de passage correspond au temps le plus court nécessaire, à la fois pour l'ouverture de la coquille, et pour désolidariser la chair des valves calcaires du coquillage. Les noix sont contrôlées en sortie d'autoclave afin de valider les réglages.

Après ouverture, la séparation physique de la chair et du calcaire est effectuée au moyen d'une écailleuse (vibreux et tamis). Les valves calcaires sont évacuées et la chair composée principalement de la noix, des organes digestifs et des branchies poursuit son cheminement sur la ligne de production.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

- L'autoclave et l'écailleuse sont surveillées pendant toute la production par du personnel habilité conformément aux dispositions du point V.2 . Un tableau temps de passage dans l'autoclave / température / quantité est établi par le service qualité de l'entreprise.
- La chair est bien décollée des valves afin de préserver l'intégrité de la noix.

5. Mise en noix manuelle (ébarbage)

Description :

Cette étape consiste en la séparation de la noix blanche du reste de la chair constituée du manteau (barbes), des branchies, de l'appareil digestif et de l'appareil reproducteur (corail). Les noix poursuivent leur parcours sur la ligne de production et les déchets sont évacués. Cette opération est réalisée manuellement par du personnel habilité. Elle nécessite un savoir faire artisanal qui permet de s'adapter parfaitement au produit et préserve son intégrité. Ce travail est réalisé dans une salle à température dirigée.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

- Mise en noix manuelle faite par du personnel habilité conformément aux dispositions du point V.2.
- Les noix non conformes sont éliminées pendant l'ébarbage :
 - aspect-couleur non conformes - Voir référentiel photo annexe 1
 - noix non-intègres (fendues, écrasées,...) - Voir référentiel photo annexe 1
 - odeur forte et nauséabonde
- Température salle $\leq 12^{\circ}\text{C}$ (+/- 2°C).

6. Lavage, égouttage des noix

Description :

Après l'ébarbage, les noix sont lavées afin d'éliminer les éléments résiduels (sable, restes d'organes,...). Le lavage ne dure que quelques minutes. Les noix sont lavées à l'eau de mer ou à l'eau douce, mais ne stagnent pas dans un bain. De plus, après le lavage, les noix sont mises immédiatement en clayette plastique ajourée pour être égouttées. Les noix sont contrôlées par un opérateur pendant et après la mise en clayette afin d'éliminer les noix non conformes. Le mode de lavage employé ne doit pas entraîner d'absorption d'eau significative par la noix. Cette caractéristique du process est validée par un contrôle du rapport H/P sur produit fini. Ce travail est réalisé dans une salle à température dirigée.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

- Les noix sont lavées, elles ne stagnent pas dans un bain d'eau
- Les noix sont mises en clayette plastique ajourée immédiatement après le lavage
- Elimination des résidus (sable, restes d'organes,...)
- Les noix non-conformes (aspect-couleur-odeur-intégrité) sont éliminées (Voir référentiel photo annexe 1)
- Présence de personnel habilité conformément aux dispositions du point V.2
- Température salle $\leq 12^{\circ}\text{C}$ (+/- 2°C)

7. Stockage tampon

Description :

Les noix conformes peuvent être stockées en chambre froide positive dans l'attente de leur passage en surgélateur. Ce temps de stockage « tampon » varie en fonction de la disponibilité du surgélateur (de quelques minutes à quelques heures).

Durant cette phase, la noix perd de l'eau, diminuant ainsi encore son rapport H/P.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

- Stockage en clayette en chambre froide positive (0°C à $+4^{\circ}\text{C}$)

8. Surgélation et glazurage

Description :

La surgélation est une étape essentielle du processus de transformation. En effet, de cette étape va dépendre la préservation des qualités organoleptiques naturelles des noix.

La surgélation est réalisée dans un tunnel spécifique qui assure une descente très rapide de la température à cœur des noix. Cela permet une surgélation rapide et individuelle (noix IQF en sortie) qui préserve l'intégrité du produit.

Le couple [temps de passage dans le surgélateur]/[température] est variable en fonction du type de surgélateur utilisé, de la cadence de la chaîne de production. Il est défini afin d'obtenir rapidement une température à cœur du produit $\leq -18^{\circ}\text{C}$, tout en conservant l'intégrité de la noix. Chaque opérateur a donc mis au point un processus optimal de

*Demande de reconnaissance du cahier des charges LR 13/10 « Noix de Coquilles Saint-Jacques surgelées (Pecten maximus) »
présenté au comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 24 janvier 2013*

surgélation en fonction de ses installations. Pour en assurer la constance, un tableau présentant les couples [temps] / [température] est défini en fonction des paramètres d'entrée.

Après surgélation, la noix passe sous une glazureuse. L'objectif est, pendant la durée de la DLUO, de protéger la noix du dessèchement (brûlure par le froid) par une fine pellicule d'eau glacée.

Le taux de glazurage cible est de 5%. Ce taux est celui couramment utilisé pour les produits de la mer surgelés car il correspond à un bon compromis quantité de glace / conservation sur la durée de la DLUO.

Les limites du taux de glazurage sont de 4 et 10 % :

- Le taux de 4% minimum permet une protection suffisante des noix surgelées,
- Le taux de 10% maximum est la limite à partir de laquelle la « croûte » de glace va modifier l'aspect visuel du produit.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

- Les paramètres du tunnel de surgélation sont contrôlés par du personnel habilité conformément aux dispositions du point V.2.
- Surgélation IQF, la température des noix en sortie du tunnel doit être $\leq -18^{\circ}\text{C}$.
- Le délai de surgélation est strictement inférieur à 30 minutes.
- Le délai entre la pêche et la surgélation est \leq à 55h. Cette durée est une durée maximale (Cf. partie V.3).
- Le glazurage est effectué directement après la surgélation.
- Le taux de glazurage est compris entre 4 et 10%.
- Présence de personnel habilité conformément aux dispositions du point V.2.

9. Conditionnement

Description :

Le conditionnement des produits finis se déroule immédiatement après le glazurage.

Deux modalités de conditionnement sont utilisées :

- ✓ Un conditionnement intermédiaire : en bac ou en carton. Les produits seront reconditionnés ultérieurement en vue de leur commercialisation.
- ✓ Un conditionnement définitif en cartons ou en UVC (sachets). Le conditionnement carton est à destination des industriels ou des collectivités. Les UVC sont stockées dans des cartons palettisés.

Chaque conditionnement est étiqueté afin d'assurer l'identification et la traçabilité.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

- Présence de personnel habilité conformément aux dispositions du point V.2.
- Les noix non conformes sont éliminées (possible agglomération de noix dans le tunnel et défauts cf. référentiel photographique en annexe 1).
- Les emballages sont conformes : les sachets sont correctement scellés et les informations de traçabilité sont vérifiées.
- Les conditionnements intermédiaires ont un poids maximal de 400 kg.
- L'étiquetage est présent et conforme aux exigences du Label Rouge.
- Le critère de la DLUO à 18 mois est mentionné sur l'étiquetage

*Demande de reconnaissance du cahier des charges LR 13/10 « Noix de Coquilles Saint-Jacques surgelées (Pecten maximus) »
présenté au comité national IGP-LR-STG de l'INAO du 24 janvier 2013*

10. Stockage surgelé

Description :

Les produits conditionnés sont stockés en chambre froide négative (\leq à -18°C) dans l'attente de leur commercialisation. Ce stockage peut être réalisé en interne ou en externe.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

- La température de stockage est inférieure à -18°C .

11. Commercialisation

Description :

Les produits sont commercialisés et expédiés au fur et à mesure des commandes des clients. Les caractéristiques des produits commercialisés sont conformes au cahier des charges.

Points de maîtrise et valeurs cibles :

- Calibre des noix = 40-70/kg
- Le rapport H/P est inférieur à 5, garantissant l'absence de trempage des noix dans l'eau.
- Fréquence des analyses microbiologiques : 1 analyse microbiologique est réalisée à minima toutes les 2 tonnes de production en Label Rouge. Dans le cas où ce volume n'est pas atteint au cours d'une semaine de production, une analyse sera malgré tout réalisée en fin de semaine de production. En parallèle de ces analyses, une échantillothèque est constituée pour chaque lot de produit fini.

VI. Etiquetage – Mention spécifique au Label Rouge

L'étiquetage des produits sous Label Rouge mentionne au minimum :

- Le logotype Label Rouge dans le respect de la charte graphique
- Le numéro d'homologation du label rouge
- Les caractéristiques certifiées communicantes sont :
 - Noix de Coquilles Saint-Jacques, *Pecten maximus*, garanties sans corail
 - Pêche côtière
- Le nom et l'adresse de l'ODG : BFM - 6 rue du bout du monde - 56100 LORIENT

VII. Principaux points à contrôler

Voici la liste des points principaux à maîtriser c'est-à-dire les points du process qui vérifient les caractéristiques communicantes du dossier.

Principaux points à maîtriser	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Pêche côtière	Délai pêche – vente en criée ≤ 36h	Documentaire
Espèce	<i>Pecten maximus</i>	Visuelle
Vitalité	Coquillages vivants depuis la débarque jusqu'à leur entrée sur la chaîne de production	Visuelle / olfactive
Sans corail	Absence de corail	Visuelle
Contrôle des points clés du process de transformation	Personnel habilité pour les étapes de déconditionnement, d'ouverture et d'écaillage, de mise en noix manuelle, de lavage des noix, de surgélation et glazurage	Visuelle et documentaire
Aspect, propreté, intégrité	Elimination des noix non-conformes par un opérateur habilité sur les critères d'aspect, d'odeur, de couleur et d'intégrité	Visuelle et documentaire
Délai entre étapes	Pêche – vente en criée ≤ 36h pêche - surgélation ≤ 55h	Documentaire
Rapport H/P	< 5	Analytique
Glazurage	4 -10% Réalisé directement après surgélation	Mesure

VIII. Glossaire

°C : Degré Celsius

Corail : Organe reproducteur (ou gonade) des Pectinidés

Ecaillage : Séparation entre la chair et les valves du coquillage

Ebarbage : Séparation de la noix et des éléments constituant l'anatomie du coquillage

Epibionte : Organisme qui vit sur un autre être vivant, ce dernier lui servant de substrat fixe. Sur les Coquilles Saint-Jacques, les épibiontes les plus fréquents sont les balanes et les crépidules.

FIFO : First In First Out – Méthode de gestion de stock s'appuyant sur le principe du premier rentré, premier sorti

Glazurage : Méthode qui consiste à enrober le produit d'une fine pellicule d'eau glacée afin de mieux le conserver.

IQF : Individually Quick Frozen – Surgélation individuelle

Lot de pêche : Ensemble de Coquilles Saint-Jacques d'un même navire mis en vente en criée un jour donné

Lot de produit fini : Ensemble des Noix de Saint-Jacques surgelées et conditionnées un jour donné

Noix : Muscle des Pectinidés permettant la fermeture des valves

Noix intègre : Une noix est dite intègre lorsqu'elle est entière, non brisée. L'intégrité du muscle est préservée. Cependant, les noix peuvent être légèrement fendues dès lors que la noix reste entière (Voir référentiel photographique en annexe).

Personnel habilité : Personnel qui a été formé et dont la compétence a été contrôlée et validée par le service qualité. Un registre du personnel habilité est tenu à jour dans l'entreprise.

Rapport H/P : Rapport Humidité/ Protéine. Il doit être inférieur ou égal à 5 pour garantir une absence de trempage de la noix

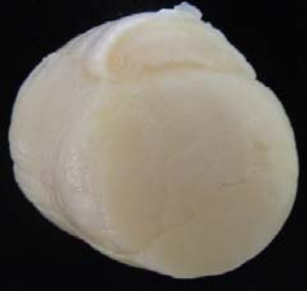





T° : Température



Trempage : Opération qui consiste à immerger les noix dans une eau additionnée ou non d'un rétenteur (Ex : Polyphosphates) – Cette pratique est interdite par la loi car elle fait gagner au produit du poids de manière artificielle

UVC : Unité de Vente Consommateur

Annexe

Référentiel photographique de conformité des noix

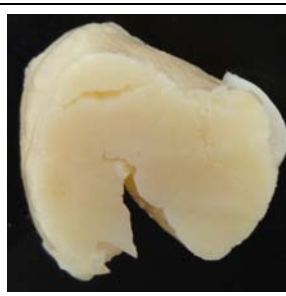
Noix « CONFORMES »		Noix propres et intègres Absence de sable Couleur : blanche et nacrée Aspect : non filandreux Odeur : marine, caractéristique	
			
			
<i>Noix intègres de couleur blanche à Beige, nacrées (limite de conformité)</i>		<i>Fraîches</i>	<i>Surgelées</i>
		<i>Noix légèrement fissurées (limites de conformité)</i>	

Noix « NON-CONFORMES »		Pour que ces noix deviennent CONFORMES, éliminer les restes de corail et de poche pancréatique, et les repasser au laveur.	
	<i>Présence de noir (poche pancréatique)</i>		<i>Présence de reste de corail</i>

Noix « NON-CONFORMES »



Noix sombres ou colorées



Fendues

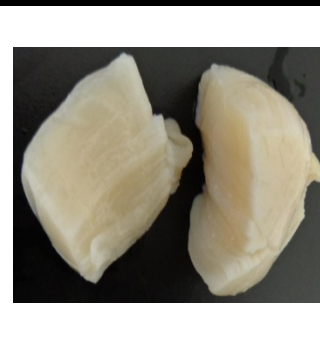


Tachée

Tachée, marbrée



Abimée



***Brisée ou
Tronquée***