JORF n°0273 du 25 novembre 2023
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2023-48

Cahier des charges du Label Rouge

N° LA 02/11

« Daurade d'aquaculture marine »

Caractéristiques certifiées communicantes :

Daurade élevée en pleine mer, à faible densité

Croissance lente, durée d'élevage de 18 mois minimum

S O M M A I R E

S O M M A I R E **2**

I. NOM DU DEMANDEUR **3**

II. NOM DU LABEL ROUGE **3**

III. DESCRIPTION DU PRODUIT **3**

III.1 - PRESENTATION DU PRODUIT 3
Etapes concernées par la certification 4
III.2 - COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 5
III.3 - ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE DU POISSON 8
III.3.a - Qualité sensorielle supérieure 8
III.3.b - Pratiques d'élevage respectueuses du bien-être du poisson 8

IV. TRACABILITE **10**

V. METHODE D'OBTENTION **12**

V.1 - SCHEMA DE VIE DE LA DAURADE LABEL ROUGE 12
V.2 - ELEVAGE DES REPRODUCTEURS, PONTE ET INCUBATION DES ŒUFS 14
V.3 - ELEVAGE LARVAIRE 14
V.4 - NURSERIE 14
V.5 - PRE-GROSSISSEMENT A TERRE 15
V.6 - SELECTION DES JUVENILES AVANT TRANSFERT EN CAGE EN MER 15
V.7 - TRANSFERT DES ALEVINS OU JUVENILES SELECTIONNES EN CAGES EN MER 15
V.8 - PRE-GROSSISSEMENT EN MER 16
V.9 - GROSSISSEMENT EN MER 17
V.10 - ALIMENT DAURADE LABEL ROUGE - NOURRISSAGE 18
V.11 - JEUNE 19
V.12 - PECHE DE LA DAURADE LABEL ROUGE 19
V.13 - ABATTAGE DE LA DAURADE LABEL ROUGE 19
V.14 - TRANSPORT AU LOCAL DE TRANSFORMATION / CONDITIONNEMENT 20
V.15 - DAURADE LABEL ROUGE ENTIERE 20
V.15.a - Tri 20
V.15.b - Calibrage 20
V.15.c - Conditionnement frais en caisse 20
V.15.d - Conditionnement frais en barquette 21
V.16 - DECOUPES DE DAURADE LABEL ROUGE 22
V.17 - STOCKAGE DE LA DAURADE LABEL ROUGE 22

VI. ETIQUETAGE **23**

VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION **24**

I. NOM DU DEMANDEUR

SYNDICAT DES AQUACULTEURS CORSES - MARE E STAGNI CORSI *« MSC »*

Università de Corsica Pasquale PAOLI
Campus Grossetti
BP 52
20 250 CORTE
Tél : 04 95 45 06 65
Fax : 04 95 45 02 70
Mail : ***contact@mare-stagni.com***

II. NOM DU LABEL ROUGE

Daurade d'aquaculture marine

III. DESCRIPTION DU PRODUIT

III.1 - Présentation du produit

La daurade d'aquaculture Label Rouge est de l'espèce *Sparus aurata,* commercialisée en tant que daurade ou dorade royale. Elle est élevée en pleine mer à faible densité (< 20 kg/m^3), la durée du cycle d'élevage est de 18 mois minimum. Les traitements antiparasitaires et antibiotiques sont interdits.

En outre, certaines exigences ayant trait à la formulation de l'aliment certifié expliquent la qualité supérieure de la daurade Label Rouge. Celui-ci comprend au minimum 40% de produits d'origine marine dont 75% d'huile de poisson d'origine marine.

D'un point de vue nutritionnel, la daurade d'aquaculture label rouge est caractérisée par :
- Un taux de matière grasse inférieur ou égal à 9% (9 grammes pour 100 grammes de chair),
- Un ratio des acides gras oméga 3 / oméga 6 supérieur à 1.

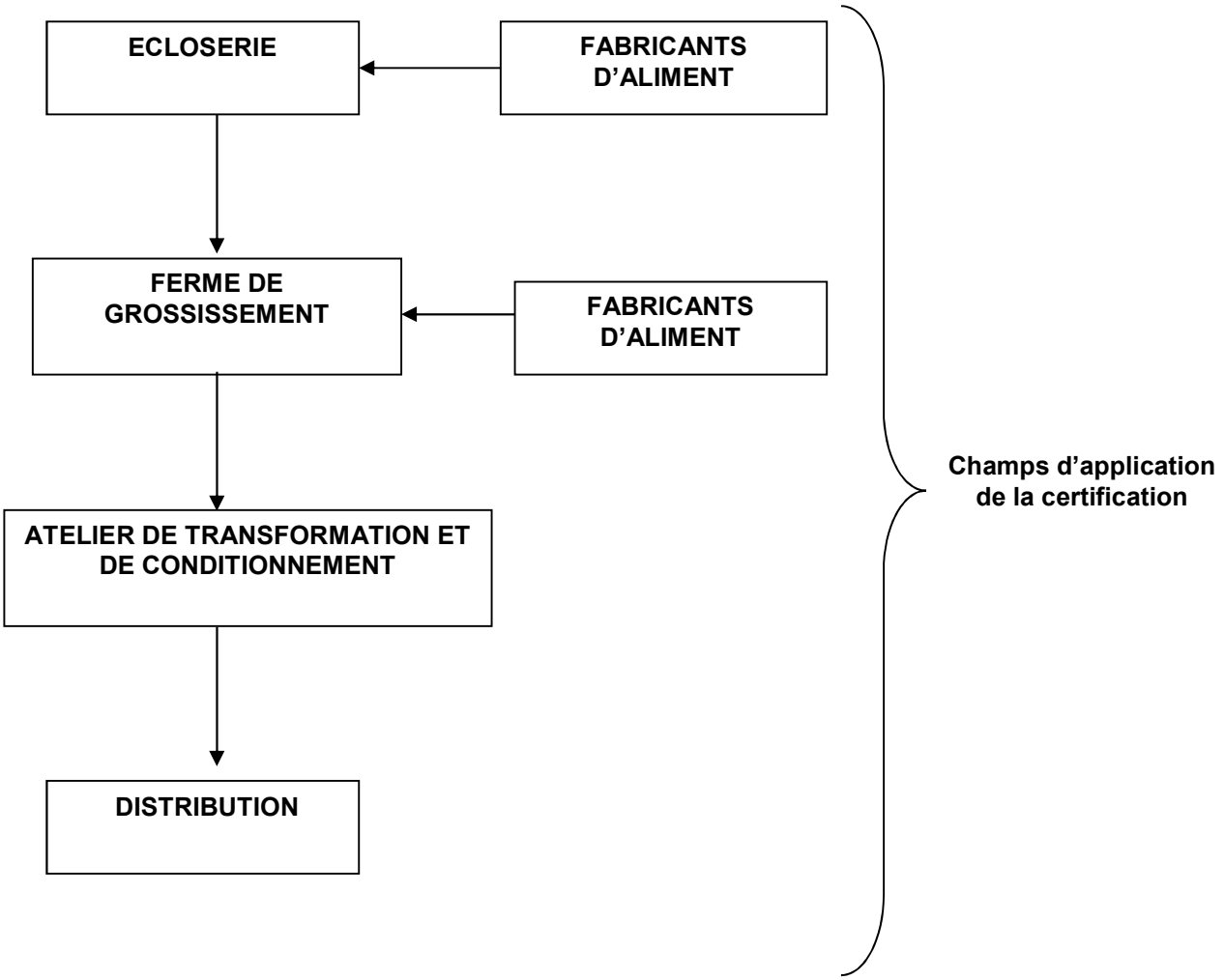
Ces critères permettent d'assurer un poisson peu gras, avec cependant **une qualité nutritionnelle caractéristique des poissons** (liée à un profil riche en acides gras poly insaturés à longue chaîne de type oméga 3).

Les produits certifiés Label Rouge peuvent être vendus en :
- **Frais, entier, non éviscéré**
- **Frais, entier, éviscéré, étêté ou non, équeuté ou non**
- **Frais, découpé en filet ou en Pavé**

Les produits peuvent être conditionnés et vendus sous les formes suivantes :
- **En caisse**
- **En vrac à l'étal**
- **En caisse à l'étal**
- **En barquette** (atmosphère normale ou modifiée)
- **Sous vide**

Etapes concernées par la certification

Le périmètre de la certification s'étend de l'élevage des géniteurs à l'expédition des poissons ou découpes conditionnées :



III.2 - Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison (PCC) est une daurade d'élevage, de la même espèce, la plus courante sur le marché, élevée plus rapidement et à forte densité. Les traitements antiparasitaires et antibiotiques sont autorisés. Elle est nourrie avec un aliment comprenant une faible proportion de produits d'origine marine (animale) substitués par des produits d'origine végétale (huile et protéine).

Il n'est pas identifié comme un produit sous signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une CCP.

Le tableau suivant compare les caractéristiques de la daurade Label Rouge aux exigences du produit courant de comparaison.

POINTS DE DIFFERENCE	CARACTERISTIQUES DE LA DAURADE LABEL ROUGE	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT COURANT
Jeûne - Viscères vides	Durée de jeûne minimale : - température de l'eau ≤ 16°C : 48h mini de jeûne - température de l'eau > 16°C : 36h mini de jeûne Pour le respect du bien-être du poisson : durée max de jeûne de 2 semaines.	Durée de jeûne minimale : 12h mini de jeûne quel que soit la température En pratique : de 12h à 24h de jeûne Pour le respect du bien-être du poisson : durée max de jeûne de 4 semaines.
Conformation	- Absence de malformations suivantes : colonne vertébrale nettement déviée ; taille des écailles visiblement anormales ; mâchoires nettement déformées (prognathes…) ; opercules laissant les branchies apparentes - L'absence d'une nageoire pectorale ou anale est tolérable.	Présence régulière et non négligeable, sur les étals, de poissons avec défauts : absence de nageoire, déformation des mâchoires, irritation cutanée, colonne vertébrale déviée, mal operculé, nageoire déformée
Intégrité corporelle	- Absence de blessures ou lésions ouvertes : perte d'un œil, nageoires endommagées, plaies non cicatrisées ; sont tolérées de légères lésions (pointe de la mâchoire, légères taches de sang sur la partie ventrale et la base des nageoires, légère perte d'écailles à condition qu'il n'existe aucune lésion sous-jacente) ; - être visiblement exempt de tout dommage physique (pas de signe d'écrasement du corps)	
Durée d'élevage	Daurades d'un âge minimum de 18 mois à la pêche	Pas d'âge minimum à la pêche imposé En pratique : pêche à partir de 14 mois
Taux de lipides (TL) dans la chair	Taux de lipides (TL) dans la chair inférieur ou égal à 9%	Pas de taux de lipides dans la chair imposé Taux de lipides généralement observés et mesurés : entre 10% et 14%

POINTS DE DIFFERENCE	CARACTERISTIQUES DE LA DAURADE LABEL ROUGE	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT COURANT
Date Limite de Vente (DLV) et de Consommation (DLC)	- Daurades fraiches entières non éviscérées en caisse : DLV = 10 jours - Daurades fraiches entières éviscérées en caisse : DLV = 10 jours - Daurades fraiches entières éviscérées en barquette (atmosphère normale) : DLC = 10 jours - Découpes de daurade en barquette (atmosphère normale) : DLC = 10 jours - Daurades fraiches entières éviscérées en barquette (atmosphère modifiée) : DLC = 12 jours - Daurades fraiches entières éviscérées sous vide : DLC = 12 jours - Découpes de daurade en barquette (atmosphère modifié ou sous vide) : DLC = 12 jours Vente en catégorie Extra et A uniquement	Pas de Date Limite de Vente (DLV) ni de Consommation (DLC) prévue par la règlementation Possibilité de vente régulièrement en catégorie B En pratique, les poissons entiers éviscérés ou non, en caisse sous glace, sont régulièrement vendus jusqu'à 18 jours, voire plus Pratique d'une DLC pour les produits sous barquette réfrigérée : 3 jours (atm normale) ou 5 jours (atm modifiée) après la mise en barquette mais pas d'exigence sur la durée de vie du produit AVANT sa mise en barquette… Pas de production significative à ce jour en sous vide – pas d'exigence connue pour la DLC sous vide
Rapport Protéines Brutes / Energie Brute (PB/EB, en g/MJ) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement	- 15g ≤ Poids moyen de la daurade ≤ 50g : 22g/MJ ≤ PB/EB ≤ 27g/MJ - 50g < Poids moyen de la daurade ≤ 150g : 21g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ - 150g < Poids moyen de la daurade ≤ 400g : 20g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ - Poids moyen de la daurade > 400g : 19g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ	Aucune exigence particulière sur l'alimentation de la daurade de masse en général Pratique courante = utilisation d'un aliment plutôt très gras donc un rapport PB/EB plus faible Le rapport Protéines Brutes / Energie Brute (PB/EB, en g/MJ) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement est de l'ordre de : - 15g ≤ Poids moyen de la daurade ≤ 50g : 20g/MJ ≤ PB/EB ≤ 27g/MJ - 50g < Poids moyen de la daurade ≤ 150g : 19g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ - 150g < Poids moyen de la daurade ≤ 400g : 18g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ - Poids moyen de la daurade > 400g : 17g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ
Taux de Matière Grasse (TMG en % du poids brut de l'aliment) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement	Poids moyen de la daurade ≥ 15g : TMG ≤ 18%	Aucune exigence particulière sur l'alimentation de la daurade de masse en général et donc *a fortiori* sur le TMG En pratique : Poids moyen de la daurade ≥ 15g : TMG ≤ 24%
Origine marine de l'huile ajoutée dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement	Poids moyen de la daurade ≥ 15g : proportion d'huile d'origine marine ≥ 75% du poids total d'huile ajoutée	Aucune exigence particulière sur l'alimentation de la daurade de masse en général et donc *a fortiori* sur l'origine des huiles utilisées En pratique : Poids moyen de la daurade ≥ 15g : proportion d'huile d'origine marine ≥ 50% du poids total d'huile ajoutée. Cette tendance risque de voir baisser la teneur de l'huile d'origine marine sans que l'on connaisse parfaitement les incidences sur le profil nutritionnel du produit fini

POINTS DE DIFFERENCE	CARACTERISTIQUES DE LA DAURADE LABEL ROUGE	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT COURANT
Table de rationnement	Nourrissage contrôlé des poissons selon une table de rationnement (voir table de rationnement en annexe)	Aucune exigence particulière sur l'alimentation de la daurade de masse en général et donc *a fortiori* sur le rationnement pratiqué En pratique : les poissons sont régulièrement nourris *ad libitum ;* en dehors de ces périodes, la table de rationnement pratiquée est la même que celle utilisée pour la daurade LR mais avec une majoration de 20% des taux de nourrissage
Densité d'élevage	Daurades élevées à une densité limitée à 20 kg/m^3	Daurades élevées sans limite de charge imposée En pratique, les daurades sont élevées à une densité pouvant atteindre les 45 kg/m^3 pour les élevages en pleine mer et 90 kg/m^3 pour les élevages en bassin à terre
Traitements antibiotiques et antiparasitaires des poissons	Traitements antibiotiques et antiparasitaires des poissons interdits durant toute la phase d'élevage en mer	Traitements antiparasitaires et antibiotiques autorisés selon législation. En pratique : - des traitements parasitaires sont effectués en routine au moins 1 fois / mois / cage - des traitements antibiotiques sont effectués en moyenne 1 à 2 fois / an / lot
Taux de Produits d'Origine marine (POM) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement	Taux de POM > 40%	Aucune exigence particulière sur l'alimentation de la daurade de masse en général et donc *a fortiori* sur la teneur en POM En pratique : la tendance est à remplacer les produits d'origine marine en fonction du cours de la farine de poisson.
Délai maximal entre l'abattage et le conditionnement	Délai maximal entre l'abattage et le conditionnement : limité à 4h	Aucune exigence particulière.

III.3 - Eléments justificatifs de la qualité supérieure du poisson

III.3.a - Qualité sensorielle supérieure

La daurade Label Rouge présente les caractéristiques organoleptiques suivantes, vis-à-vis du produit de comparaison :

- une odeur marine, iodée plus intense,
- une couleur de chair plus blanche,
- un goût de gras moins prononcé,
- un goût plus intense et plus typique,
- une chair plus ferme

Certaines exigences du présent cahier des charges expliquent le goût plus typique et la chair moins grasse de la daurade Label Rouge comparée à ceux du produit courant :

- Un taux de lipides dans la chair inférieur ou égal à 9%.
- Un rationnement contrôlé permettant d'optimiser le nourrissage du poisson sur un plan quantitatif, limitant ainsi l'engraissement du poisson.
- Une origine majoritairement marine de l'huile ajoutée (>75%) dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement.
- Une origine marine totale d'au moins 40% dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement.

L'origine majoritairement marine de l'huile ajoutée dans les aliments composés distribués en pré-grossissement et grossissement a également pour but de favoriser une qualité nutritionnelle caractéristique des poissons (liée à un profil riche en acides gras poly insaturés à longue chaîne de type ω3).

III.3.b - Pratiques d'élevage respectueuses du bien-être du poisson

III.3.b.i - Elevage en pleine mer à une faible densité

Les poissons sont élevés dans des cages installées en pleine mer, dans un environnement très proche de leur environnement naturel.
Le bien-être du poisson est également favorisé par une faible charge d'élevage, inférieure à 20 kg/m^3 par cage.

III.3.b.ii - Croissance lente

Un cycle d'élevage d'une durée minimum de 18 mois est imposé afin d'éviter de favoriser des croissances ralenties par le respect des cycles naturels.
Cette croissance lente repose sur :

- un nourrissage contrôlé des poissons selon une table de rationnement spécifiquement mise en place pour le label rouge,
- un âge minimum du poisson à la pêche (18 mois) permettant ainsi de garantir un temps d'élevage avant d'atteindre la taille de commercialisation (à partir de 250g).

III.3.b.iii - Alimentation adaptée aux besoins physiologiques

- **Approche énergétique de l'alimentation :**

L'approche énergétique de l'alimentation consiste à définir des valeurs minimales et maximales du rapport Protéines Brutes / Energie Brute de l'aliment à respecter en fonction du calibre du poisson.

Ces valeurs correspondent aux besoins de l'espèce pour lui garantir un bon métabolisme et une bonne croissance.

- **Taux de matière grasse dans l'aliment :**

L'aliment utilisé a un potentiel énergétique adapté aux besoins de l'espèce, dans le but de réduire l'indice de conversion et ainsi les rejets azotés. De plus, le taux de lipides imposé n'est volontairement pas bas dans l'aliment, afin de pouvoir garantir un équilibre dans la formulation de l'aliment permettant d'éviter un métabolisme excessif des protéines (en cas de carence lipidique) à l'origine de rejets azotés accrus. Le taux maximum de matière grasse dans l'aliment est fixé à 18%.

- **Rationnement contrôlé :**

Le rationnement des poissons est déterminant pour l'engraissement des poissons : un nourrissage à satiété favorisera la production d'une chair plus grasse.

- **Taux de Produits d'Origine Marine (POM) dans l'aliment :**

Cette proportion a été fixée à 40% minimum dont 75% d'huile de poisson d'origine marine afin de permettre aux poissons d'atteindre un profil élevé d'acides gras Oméga-3 et de garantir une meilleure qualité nutritionnelle et un bénéfice sur la santé.

III.3.b.iv - Traitements antibiotiques et antiparasitaires des poissons non autorisés en cages en mer

L'interdiction d'utiliser des antibiotiques et antiparasitaires en cage en mer traduit la volonté de mettre en avant un mode d'élevage prévenant les risques de pathologie (par des bonnes pratiques d'élevage et des densités réduites) et une qualité d'eau favorable à la bonne santé des poissons.

IV. TRACABILITE

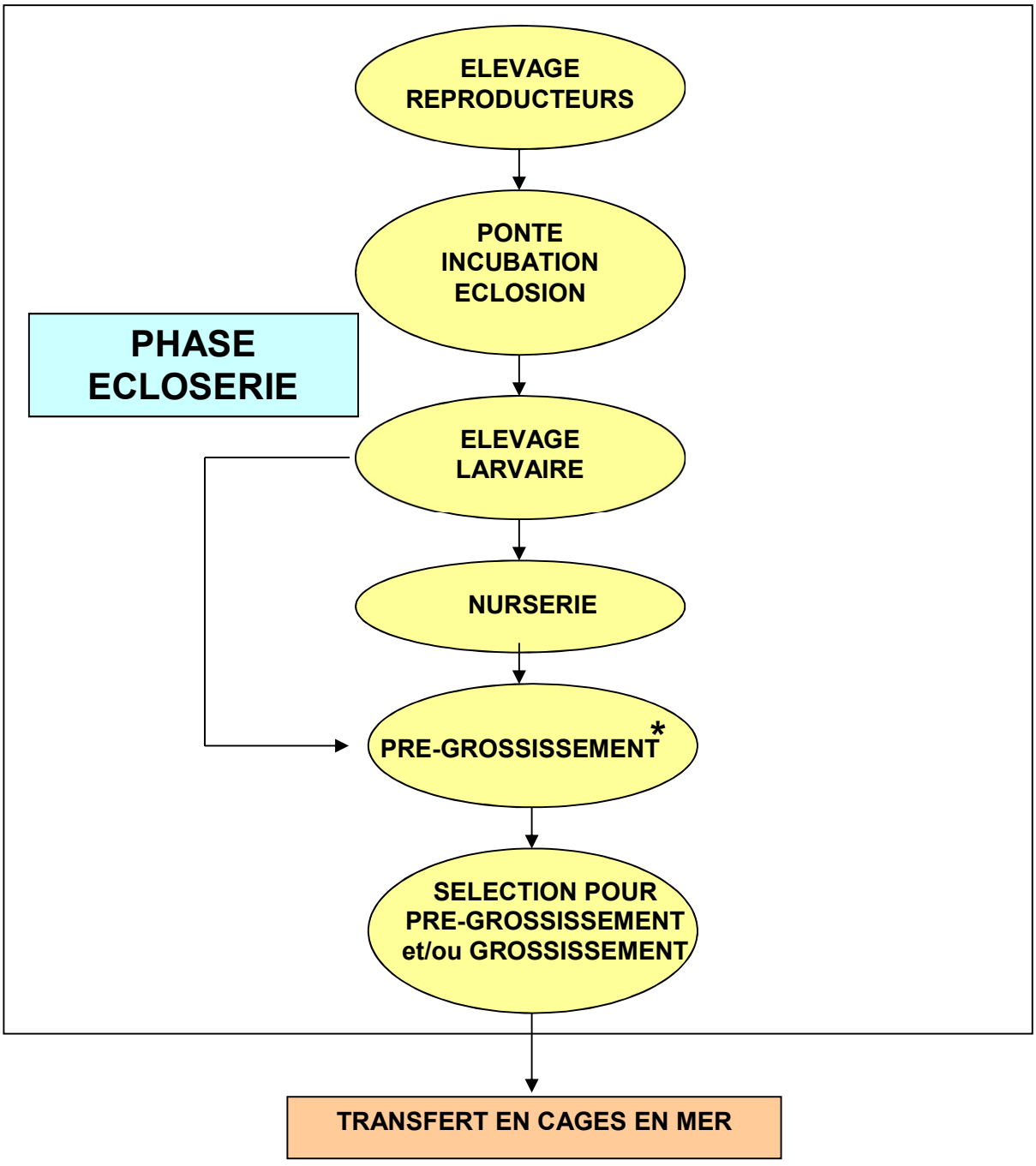
SYSTEME DE TRACABILITE DE LA DAURADE LABEL ROUGE

Etapes	Eléments de traçabilité	Enregistrements
1- Elevage des géniteurs, ponte et incubation des œufs	- Marquage individuel de chaque géniteur - Code du lot / bassin de géniteurs - Code du lot / incubateur d'œuf	- Cahier d'élevage des géniteurs, avec l'identification des géniteurs et l'enregistrement des codes lot / bassin - Cahier d'incubation des œufs dont l'enregistrement des codes lot / incubateur
2- Elevage larvaire	- Code du lot / bassin de larves	- Cahier d'élevage larvaire dont l'enregistrement des codes lot / bassin
3- Elevage en nurserie	- Code du lot / bassin d'alevins	- Cahier d'élevage nurserie dont l'enregistrement des codes lot / bassin
4- Pré-grossissement en écloserie	- Code du lot / bassin de juvéniles	- Cahier d'élevage en pré-grossissement dont l'enregistrement des codes lot / bassin
5- Sélection des alevins ou juvéniles Label Rouge	- Code du lot / bassin d'alevins ou juvéniles	- Cahier d'élevage en nurserie et pré-grossissement, dont l'identification des lots conformes et non conformes, l'enregistrement des contrôles échographie
6- Transfert des alevins ou juvéniles Label Rouge en mer	- Code du lot / bassin d'alevins - Correspondance entre le code lot nurserie (ou pré-grossissement) et le code lot pré-grossissement (ou grossissement)	- Cahier d'élevage nurserie (ou pré-grossissement), dont l'identification du lot transféré - Fiche de transport, dont la date, l'origine et la destination des alevins ou poissons pré-grossis, le plan de chargement des cuves et la correspondance entre les codes lot nurserie (ou pré-grossissement) et pré-grossissement (ou grossissement) - Cahier d'élevage en pré-grossissement (ou grossissement), dont l'identification du lot réceptionné
7- Pré-grossissement en cages en mer	- Code du lot / cages de juvéniles	- Cahier d'élevage en pré-grossissement dont l'enregistrement des codes lot / cage
8- Grossissement en cages	- Code du lot / cage de poissons	- Cahier d'élevage en grossissement dont l'enregistrement des codes lot / cage
9- Sélection pour vente en Label Rouge	- Code du lot / cage de poissons	- Cahier d'élevage en grossissement, dont l'enregistrement des mises à jeun, des cages en cours de traitement vétérinaire et des décisions de pêche (conformité ou non des lots au Label Rouge)
10- Jeûne	- Code du lot / cage de poissons	- Cahier d'élevage en grossissement, dont l'enregistrement des mises à jeun, des cages en cours de traitement vétérinaire et des décisions de pêche (conformité ou non des lots au Label Rouge)
11- Pêche	- Code du lot / cage de poissons - Correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport »	- Cahier d'élevage en grossissement dont l'enregistrement des codes lot / cage - Fiche de pêche et d'abattage, dont la date, l'enregistrement du code lot de poissons / cage de pêche, l'identification des lots conformes et non-conformes, la correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport »

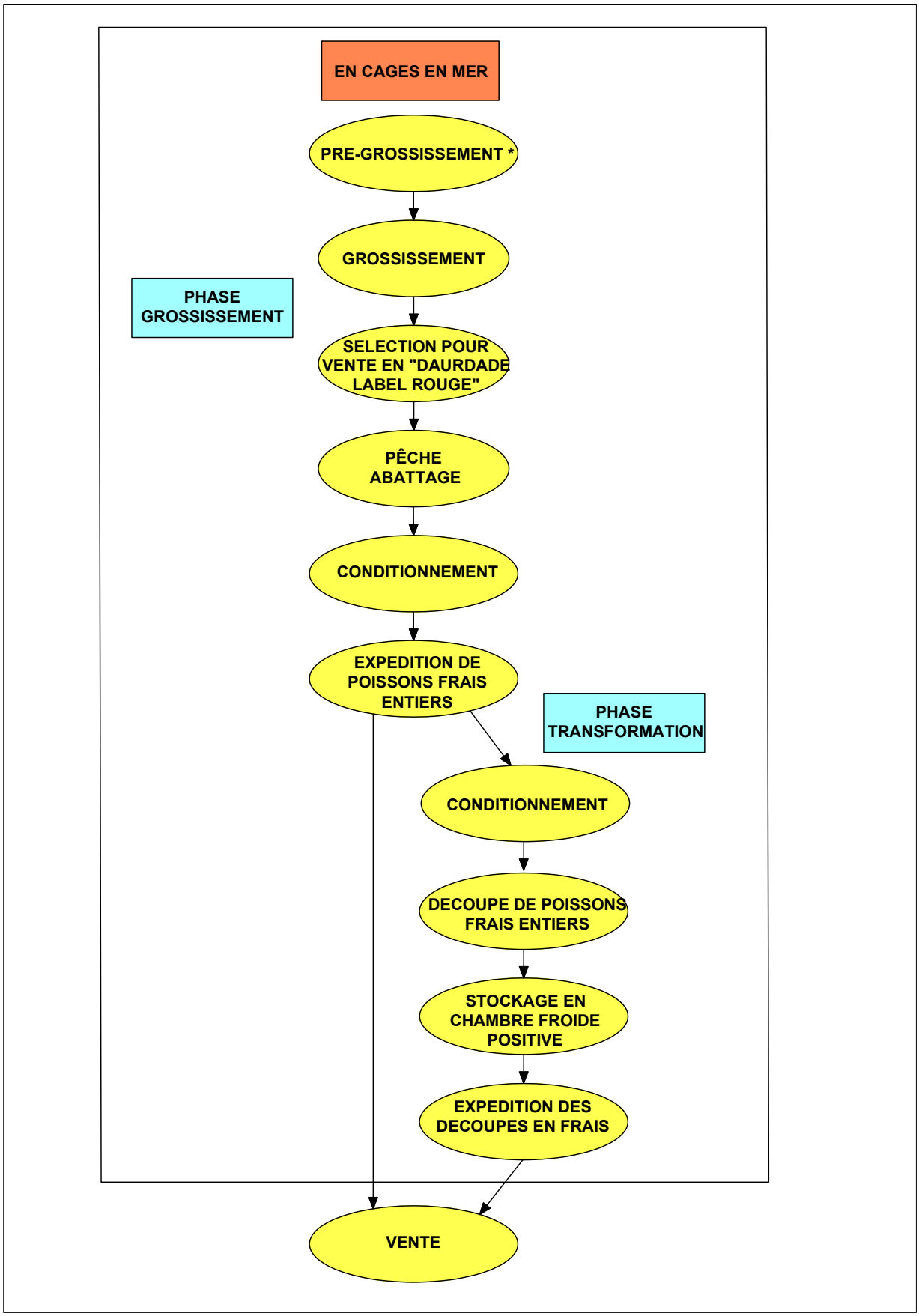
Etapes	Eléments de traçabilité	Enregistrements
12- Abattage	- Correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport »	- Fiche de pêche et d'abattage, dont la date, l'enregistrement du code lot de poissons / cage de pêche, l'identification des lots conformes et non-conformes, la correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « d'abattage et de transport »
13- Transport au local de conditionnement	- Correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « cuve d'abattage et de transport »	- Fiche de pêche et d'abattage, dont la date, l'enregistrement du code lot de poissons / cage de pêche, l'identification des lots conformes et non-conformes, la correspondance entre le code lot « cage de pêche » et le code lot « d'abattage et de transport »
14a- Tri / calibrage / conditionnement des poissons vendus frais entiers	- Etiquette de caisse : date de pêche, DLV, code lot des poissons, calibre et poids total des poissons, logotype Label Rouge - Bague sur chaque poisson : DLV, logotype Label Rouge - Correspondance entre la date de pêche, le code lot des poissons	- Fiche de conditionnement, dont l'identification des lots pêchés, des poissons conformes et non conformes - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues, dont la correspondance entre le(s) code(s) lot et les dates de pêche
14b- Transformation : Eviscération / découpe / calibrage / conditionnement des découpes vendues en frais	- Etiquette de barquette et conditionnement sous vide : DLC, code lot, calibre et poids total des découpes, logotype Label Rouge - Correspondance entre la date de pêche et le code lot des découpes	- Fiche de conditionnement, dont l'identification des lots pêchés, des poissons conformes et non conformes - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues, dont la correspondance entre le(s) code(s) lot et les dates de pêche
15- Stockage	- Etiquette de caisse/conditionnement : date de pêche, DLV ou DLC, code lot des poissons, calibre et poids total poissons, logotype Label Rouge	- Cahier de gestion des stocks de caisses/conditionnement de poissons, dont l'identification des lots conformes et non conformes et l'enregistrement des déclassements de caisses/conditionnement - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes, de bagues et de conditionnement - Fiche de stockage
16- Expédition	- Etiquette de caisse/conditionnement : date de pêche, DLV ou DLC, code lot des poissons, calibre et poids total poissons, logotype Label Rouge	- Cahier de gestion des stocks de caisses/conditionnement de poissons, dont l'identification des lots conformes et non conformes et l'enregistrement des déclassements de caisses/conditionnement - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes, de bagues et de conditionnement - Fiche de livraison
	- Etiquette de caisse/conditionnement : date de pêche, DLV/DLC, code lot des poissons, calibre et poids total des poissons entiers, logotype Label Rouge pour les caisses/conditionnements conformes - Bague Label Rouge sur chaque poisson entier frais conforme	- Cahier journalier de gestion des stocks de caisses/conditionnement de poissons, dont l'identification des lots conformes et non conformes et l'enregistrement des déclassements de caisses/conditionnement - Identification des poissons entiers frais par une bague et des autres conditionnements par une étiquette sur points de vente

V. METHODE D'OBTENTION

V.1 - Schéma de vie de la Daurade Label Rouge



* La phase de Pré-grossissement peut avoir lieu, mais pas obligatoirement, en cages en mer


EN CAGES EN MER
PRE-GROSSISSEMENT *
GROSSISSEMENT
PHASE GROSSISSEMENT
SELECTION POUR VENTE EN "DAURDADE LABEL ROUGE"
PÊCHE ABATTAGE
CONDITIONNEMENT
EXPEDITION DE POISSONS FRAIS ENTIERS
PHASE TRANSFORMATION
CONDITIONNEMENT
DECOUPE DE POISSONS FRAIS ENTIERS
STOCKAGE EN CHAMBRE FROIDE POSITIVE
EXPEDITION DES DECOUPES EN FRAIS
VENTE

V.2 - Elevage des reproducteurs, ponte et incubation des œufs

Les pontes ont lieu dans les bassins d'élevage ; les œufs sont récupérés par flottaison dans des collecteurs. Ils sont triés pour éliminer les œufs non viables. Les œufs viables sont désinfectés pour optimiser le déroulement de la phase d'incubation et permettre de maximiser l'éclosion du plus grand nombre de larves bien formées. Une fois les larves écloses, elles sont transférées, après tamponnage, dans les bassins spécifiques à l'élevage larvaire.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM1	Espèce	Espèce *Sparus aurata*
PM2	Ponte des œufs	En bassin d'élevage Œufs prélevés par flottaison dans des collecteurs
PM3	Sélection des œufs	Tri des œufs Désinfection des œufs
PM4	Transfert des larves	Tamponnage obligatoire Dans des bassins spécifiques pour élevage larvaire

V.3 - Elevage larvaire

Les larves sont élevées dans les bassins d'élevage larvaire jusqu'à environ 35 à 50 jours post éclosion.
L'aliment distribué aux larves peut être vivant, à base de plancton, et/ou inerte, à base de farines de poissons adaptées aux besoins physiologiques des larves au fil de leur développement.

Le bon déroulement de la phase larvaire est déterminant pour la conformation normale des alevins. Le début de métamorphose de la larve en alevin marque la fin de la phase larvaire et le début de la phase nurserie. Les larves sont alors transférées des bassins d'élevage larvaire vers les bassins d'élevage nurserie.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM5	Structure d'élevage	Bassin larvaire Entre 35 à 50 jours suivant l'éclosion
PM6	Alimentation	Aliment vivant à base de plancton, et/ou aliment inerte, à base de farines de poissons
PM7	Transfert des larves	Passage en bassin d'élevage nurserie après métamorphose de la larve en alevin

V.4 - Nurserie

La phase nurserie correspond à la fin de la métamorphose larvaire. On parle alors d'alevins qui ont la forme de petits poissons ressemblants désormais aux adultes.
L'alimentation est composée à 100% d'aliment inerte à base de farines de poissons. Ces aliments sont des aliments secs, sous forme de miettes de granulés.
Le suivi sanitaire revêt un aspect très important et exige un suivi clinique rigoureux pour anticiper les problèmes.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM8	Structure d'élevage	Bassin nurserie
PM9	Alimentation	100% d'aliment inerte à base de farine de poissons Aliments secs, sous forme de miettes de granulés
PM10	Suivi sanitaire	Suivi clinique Dispositif de traitement de l'eau

V.5 - Pré-grossissement à terre

La phase de pré-grossissement peut éventuellement se faire en écloserie. Le pré-grossissement marque le début du stade juvénile (ou pré-grossi). De 3g à 15g environ, l'aliment est de même type que celui utilisé en grossissement sans devoir pour autant être référencé

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM11	Structure d'élevage (dans le cas du pré-grossissement à terre)	Bassin de pré-grossissement
PM12	Poids des poissons	De 3 à 15 grammes environ
PM13	Alimentation	100% d'aliment inerte à base de farine de poissons Aliments secs, sous forme de miettes de granulés

V.6 - Sélection des juvéniles avant transfert en cage en mer

La sélection des juvéniles intervient avant le transfert en mer.
Le juvénile est un alevin qui a complètement terminé sa métamorphose et qui ressemble totalement à l'image d'un adulte.
Ils doivent être de conformation normale. Pour ce faire, un contrôle par échographie ou radiographie est réalisé. Il porte sur un échantillon de 50 juvéniles. Le contrôle s'effectue en particulier sur la conformation de :

- la vessie natatoire
- la tête
- la colonne vertébrale

Le taux de malformés doit être strictement inférieur à 5%. Dans le cas contraire, la totalité du lot de juvéniles est soumise à un tri manuel et visuel.
Chaque lot de juvéniles sélectionné doit avoir fait l'objet d'un contrôle parasitaire et bactériologique.
Les juvéniles sont ensuite transférés en mer avant 15 g pour débuter leur phase de grossissement dans des cages d'élevage adaptées à leur petite taille.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM14	Sélection avant transfert	A l'issu de la phase d'élevage en nurserie ou de pré-grossissement à terre Poids des alevins ou des juvéniles < 15g
PM15	Contrôle de la conformation	Par échographie ou radiographie (sur un échantillon de 50 alevins)
PM16	Conformation	Conformation normale de la vessie natatoire, de la tête et de la colonne vertébrale Taux de malformés < 5%, sinon, tri manuel et visuel de la totalité du lot
PM17	Contrôle parasitaire et bactériologique	Obligatoire sur chaque lot
PM18	Transfert en mer	Cage adaptée à leur petite taille

V.7 - Transfert des alevins ou juvéniles sélectionnés en cages en mer

Au départ comme à l'arrivée, un tamponnage entre le bassin de départ ou d'arrivée et la cuve de transfert doit être effectué afin d'éviter un choc thermique ou de salinité qui pourrait fragiliser les poissons en les rendant plus vulnérables aux pathologies, voire leur être fatal.

Durant le transport en eau de mer, en cuves fermées, la personne en charge du transport s'assure régulièrement de l'absence de pics de température (froid ou chaud) de plus de 4°C par rapport à la température relevée 4 heures auparavant. Elle s'assure en outre du maintien d'un taux d'oxygène entre 80% et 160% de saturation. En cas de trajets longs (>36h), un renouvellement de l'eau de mer est effectué.
Le chargement et déchargement des poissons peuvent être faits par toute méthode garantissant un stress minimum aux poissons.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM19	Tamponnage	Obligatoire entre le bassin de départ et d'arrivée et la cuve de transfert
PM20	Transport	En eau de mer En cuve fermée Si transport > 36 heures : renouvellement de l'eau obligatoire
PM21	Température lors du transport	Maximum 4°C de variation par rapport à la température relevée 4 heures auparavant
PM22	Taux d'oxygène lors du transport	Entre 80 et 160 % de saturation
PM23	Opérations de chargement – déchargement	Toute méthode garantissant un stress minimum des poissons Réalisées par du personnel formé
PM24	Transfert en mer	Poids < 15g

V.8 - Pré-grossissement en mer

Les méthodes d'élevage utilisées en phase de pré-grossissement sont les mêmes que celles décrites pour la phase de grossissement au chapitre suivant. L'aliment est de même type que celui utilisé en grossissement pour les poissons d'un poids supérieur à 15 grammes (cf § V.*11* Aliment Daurade Label Rouge - Nourissage).
Les seules différences notables sont liées à la petite taille et à la fragilité des poissons. Les mailles d'élevage et la taille des cages sont adaptées au calibre des juvéniles.
Le suivi sanitaire est une préoccupation majeure des éleveurs au cours de cette phase ; les poissons fragilisés par leur long transport doivent s'habituer à un nouvel environnement.
En mer, et contrairement à la phase de pré-grossissement en écloserie, les traitements antibiotiques et antiparasitaires ne sont pas autorisés pour des raisons environnementales. La prophylaxie et le suivi sanitaire sont un élément fondamental du travail quotidien des producteurs en cages en mer.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM25	Structure d'élevage	Cage de pré-grossissement Taille des cages et maille de filet adaptées à leur petite taille
PM26	Poids des poissons	De 3 à 15 grammes environ
PM27	Alimentation	100% d'aliment inerte à base de farine de poissons Aliments secs, sous forme de miettes de granulés
PM28	Prophylaxie	Ramassage quotidien des poissons morts
PM29	Suivi sanitaire	Visite d'un vétérinaire au moins 1 fois par an Examen sanitaire systématique dès l'apparition de signes cliniques, de plaies d'un comportement anormal ou d'un nombre de morts anormalement élevé

PM30	Traitements antibiotiques et antiparasitaires en mer	Interdits

V.9 - Grossissement en mer

Après avoir atteint un poids d'environ 15g, la Daurade Label Rouge débute sa phase la plus longue : le grossissement.

Les points clés des méthodes d'élevage de la Daurade Label Rouge en phase de grossissement sont détaillés ci-après :

- Surveillance de la qualité d'eau d'élevage :
  - La qualité microbiologique de l'eau est conforme aux exigences de la Directive en vigueur sur la qualité des eaux de baignade
- Densité d'élevage :
  - Valeur cible < 20 kg/m^3
- Structures d'élevage :
  - Cages flottantes de forme circulaire ou carrée
- Suivi sanitaire :
  - Examen sanitaire systématique dès l'apparition de signes cliniques, de plaies ou d'un comportement anormal
  - Examen sanitaire systématique dès l'apparition d'un nombre de morts anormalement élevé (nombre cible à l'appréciation de l'éleveur et du vétérinaire, en fonction de la cage d'élevage, de son historique et du poids moyen des poissons)
- Prophylaxie :
  - Ramassage des morts le jour même
  - Traitements sanitaires (antibiotiques et antiparasitaires) non autorisés.
- Taux en lipides dans la chair :
  - Valeur cible ≤ 9%
- Durée d'élevage :
  - Valeur cible : 18 mois minimum d'élevage de l'éclosion à la pêche
- Alimentation et taux de rationnement : cf annexe

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM31	Elevage	Elevage en pleine mer
PM32	Structures d'élevage	Cages flottantes de forme circulaire ou carrée
PM33	Durée d'élevage	18 mois minimum après l'éclosion
PM34	Densité en grossissement	< 20 kg/m^3
PM35	Qualité d'eau d'élevage	Eau conforme aux exigences de la Directive en vigueur sur la qualité des eaux de baignade
PM36	Prophylaxie	Ramassage quotidien des poissons morts
PM37	Suivi sanitaire	Visite d'un vétérinaire au moins 1 fois par an Examen sanitaire systématique dès l'apparition de signes cliniques, de plaies d'un comportement anormal ou d'un nombre de morts anormalement élevé
PM38	Traitements antibiotiques et antiparasitaires	Interdits

PM39	Taux en lipides de la chair à la récolte	≤ 9%
PM40	Ratio oméga 3/oméga 6	>1

V.10 - Aliment Daurade Label Rouge - Nourrissage

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM41	Aliments référencés	Référencement de l'aliment par l'ODG à partir de la phase de pré-grossissement (poissons > 15g)
PM42	Rapport Protéines Brutes / Energie Brute (PB/EB, en g/MJ, selon le poids moyen des poissons)	▪ 15g ≤ Poids ≤ 50g : 22g/MJ ≤ PB/EB ≤ 27g/MJ ▪ 50g < Poids ≤ 150g : 21g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ ▪ 150g < Poids ≤ 400g : 20g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ ▪ Poids > 400g : 19g/MJ ≤ PB/EB ≤ 25g/MJ *Postulat : valeurs moyennes d'énergie brute pour chacun des composés organiques de l'aliment : 23.7kJ/g de protéines, 39.5kJ/g de lipides et 17.2kJ/g de glucides*
PM43	Taux de matière grasse de l'aliment (en % du poids brut de l'aliment)	≤ 18%
PM44	Composition de l'aliment	▪ Produit d'origine marine (*Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits*) : 40 % minimum ▪ Produits végétaux (*Grains de céréales, leurs produits et sous-produits et Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits)* : 60 % maximum, dont maximum 30 % de graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits *Cf plan d'alimentation en annexe*
PM45	Origine marine de l'huile de poisson ajoutée	≥ 75% du poids total d'huile ajoutée
PM46	Critères d'achat de la farine de poisson	▪ Taux d'humidité : limité à 10% maximum ▪ Taux de protéines : 64% minimum ▪ Taux de matière grasse : 13% maximum ▪ Digestibilité pepsique : 85% minimum (% PB) ▪ Taux d'azote ammoniacal : 0,25% maximum ▪ Histamine : 2200 ppm maximum, garantie fournisseur ▪ Farines de poissons sauvages issues d'une pêche gérée par quotas et/ou de coproduits d'élevages aquacoles
PM47	Critères d'achat de l'huile d'origine marine	▪ EPA + DHA = 18% minimum, en % de la matière grasse ▪ Indice de peroxyde ≤ 7,5 meq/Kg
PM48	Valeur nutritionnelle de l'aliment (en % des lipides totaux de l'aliment)	▪ Acides gras oméga 3 : 15% minimum ▪ EPA+DHA : 12% minimum
PM49	Salmonella	Absence de *Salmonella* dans 25g
PM50	Méthode de nourrissage	Tables de rationnement selon le stade d'élevage *Cf annexe*

V.11 - Jeûne

Une fois sélectionné pour la pêche, le lot subit une période de jeûne préalable pour vider leurs viscères avant la pêche.
La durée de jeûne minimale dépend de la température de l'eau (plus l'eau est chaude, plus l'activité digestive du poisson est rapide) :

- T°C de l'eau d'élevage ≤ 16°C : 48h de jeûne minimum
- T°C de l'eau d'élevage > 16°C : 36h de jeûne minimum

Afin de garantir le bien être du poisson, la durée de jeûne de la Daurade Label Rouge est systématiquement inférieure à deux semaines, y compris pour les cages à la pêche.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM51	Jeûne	– T°C de l'eau d'élevage ≤ 16°C : 48h de jeûne minimum – T°C de l'eau d'élevage > 16°C : 36h de jeûne minimum
PM52	Durée maximale du jeûne	< 2 semaines

V.12 - Pêche de la Daurade Label Rouge

La phase de pêche est une phase délicate et périlleuse pour la préservation de l'intégrité du poisson. Elle nécessite des opérateurs spécialement qualifiés pour cette tâche.
L'hygiène du matériel et du personnel fait l'objet d'une attention particulière lors de cette étape. La personne chargée de la pêche vérifie visuellement la qualité sanitaire et le comportement du lot à pêcher juste avant de débuter son action.
Il est important de veiller à stresser le poisson le moins possible tout au cours de cette phase.
Les personnes qualifiées pour réaliser l'opération de pêche sont formées pour ne pêcher que la stricte quantité nécessaire à la commercialisation du jour. Un poisson pris dans le filet de pêche ne peut plus être relâché.
La pêche consiste à concentrer la bonne quantité de poissons à l'aide d'une senne.
A partir de là tout doit aller très vite. Les poissons se retrouvent enserrés dans la senne. Le pêcheur prélève le poisson à l'épuisette, manuellement ou à l'aide d'un bras mécanique, jusqu'à vider la senne.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM53	Pêche	Réalisée par du personnel formé Absence de signes cliniques , plaies ou comportement anormal (stress)
PM54	Mode de pêche	Pêche à la senne, puis prélèvement avec une épuisette (mécanique ou manuelle) Un poisson dans le filet de la senne ne peut être relâché
PM55	Conditions d'hygiène	Utilisation de matériel de pêche propre et bien entretenu (senne, épuisette…) Tenue de travail propre et en bon état

V.13 - Abattage de la Daurade Label Rouge

Dans le souci de limiter l'intensité et la durée du stress de la Daurade Label Rouge, l'abattage intervient instantanément après la pêche.
L'eau dans laquelle sont abattus les poissons n'est pas souillée par leurs fèces pendant la phase d'abattage. Cette précaution améliore sensiblement les conditions de conservation *post-mortem* sur le plan microbiologique.

Plusieurs techniques d'abattage peuvent être employées ; pour chacune d'entre elles, la mort est quasi instantanée.
Dès son abattage le poisson est immédiatement glacé dans sa cuve de transport.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM56	Abattage	Dans la continuité de la pêche
PM57	Qualité de l'eau à l'abattage	Eau propre (absence de fèces)
PM58	Technique d'abattage	▪ Par immersion dans un bain d'eau glacée proche de 0°C ▪ Par asphyxie au CO2 ▪ Saignée ▪ Abattage électrique
PM59	Glaçage du poisson	Glaçage immédiat du poisson après abattage

V.14 - Transport au local de transformation / conditionnement

Lors du transport, les poissons sont maintenus flottants dans un bain d'eau glacée proche de 0°C jusqu'à leur arrivée au local.
La durée maximale entre l'abattage et le conditionnement du poisson est limitée à 4h.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM60	Transport	Poissons maintenus dans un bain d'eau glacée proche de 0°C
PM61	Durée entre abattage et conditionnement primaire	< 4 heures

V.15 - Daurade Label Rouge entière

V.15.a - Tri

Le tri est visuel et manuel. La personne, qualifiée pour cette tâche, vérifie l'absence de signes cliniques, l'absence de suintement au niveau de l'anus (viscères vides), la conformation normale et l'intégrité corporelle.

V.15.b - Calibrage

Après le tri, intervient le calibrage. Ce dernier s'effectue soit visuellement et manuellement soit mécaniquement. Le calibrage manuel est effectué par une personne qualifiée qui juge à l'œil le calibre du poisson. En cas de doute, il pèse le poisson. La précision du calibre est de +/- 5%.

V.15.c - Conditionnement frais en caisse

Le conditionnement en caisse de la Daurade Label Rouge entière intervient avant la *rigor-mortis,* dont l'apparition dépend des températures de l'eau de mer, du mélange eau / glace et de l'air ambiant. Elles permettent l'écoulement de l'eau de fusion. Elles sont ensuite palettisées.
Les poissons sont protégés de la glace par un film. La quantité de glace est d'au moins 30% du poids des poissons pour un transport routier et d'au moins 15% pour un transport aérien.
Chaque Daurade Label Rouge vendue entière est baguée. La Date Limite de Vente (DLV) sous la dénomination « Daurade Label Rouge » est fixée à 10 jours à compter de la date de pêche. La DLV apparaît clairement sur la bague.

V.15.d - Conditionnement frais en barquette

Le conditionnement en barquette de la Daurade Label Rouge entière, fraiche et non éviscérée intervient avant la *rigor-mortis*. Elles peuvent être filmées sous atmosphère normale ou sous atmosphère modifiée. La Date Limite de Consommation (DLC) fixée à 10 jours à compter de la date de pêche pour des barquettes sous atmosphère normale
La Date Limite de Consommation (DLC) fixée à 12 jours à compter de la date de pêche pour des barquettes sous atmosphère modifiée

L'étape d'éviscération se déroule après le tri et avant le conditionnement en barquette, en l'absence de *rigor mortis*.
Cette étape consiste à retirer l'ensemble des viscères du poisson afin de le rendre « prêt à cuire ». L'éviscération peut être pratiquée manuellement par une personne qualifiée ou mécaniquement. L'éviscération s'effectue dans le respect de l'intégrité du poisson.
Un conditionnement supplémentaire peut également être pratiqué pour la daurade entière éviscérée : sous vide. Cette étape intervient dans un délai de 3 jours après la pêche et en absence de *rigor-mortis.*

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM62	Tri	Visuel et manuel par du personnel qualifié
PM63	Critères de tri	▪ Absence de signes cliniques ▪ Absence de suintement au niveau de l'anus (viscères vides) ▪ Conformation normale ▪ Intégrité corporelle
PM64	Calibrage	Visuel et manuel par du personnel qualifié Mécanique (calibrage +/-5%)
PM65	Éviscération (le cas échéant)	Manuelle par du personnel formé Mécanique
PM66	Éviscération et conditionnement des poissons entiers	En l'absence de *rigor mortis*
PM67	Type de conditionnement	▪ Caisses permettant l'écoulement de l'eau de fusion ▪ Barquettes, filmées sous atmosphère modifiée ou non ▪ En sachet sous vide uniquement pour les poisson éviscérés
PM68	Glaçage des caisses	▪ Protection avec un film entre le poisson et la glace ▪ Transport routier : Au moins 30% du poids des poissons en glace ▪ Transport aérien : Au moins 15% du poids des poissons en glace
PM69	Présence d'une bague	Obligatoire sur chaque poisson vendu frais, entier en caisse
PM70	Date Limite de Vente (DLV) des Daurades entières en caisse	10 jours à compter de la date de pêche Mention date de pêche obligatoire
PM71	Date limite de consommation (DLC) des Daurades entières	▪ Barquette sous atmosphère normale : 10 jours à compter de la date de pêche ▪ Barquette sous atmosphère modifiée : 12 jours à compter de la date de pêche

		▪ Sous vide : 12 jours à compter de la date de pêche Mention date de pêche obligatoire

V.16 - Découpes de Daurade Label Rouge

Les découpes sont des pavés ou des filets de poissons, les pavés sont découpés sur les filets, ceux-ci sont levés soit à la main par une personne qualifiée, soit mécaniquement sur les poissons entiers éviscérés.
Cette étape consiste à récupérer la chair du poisson et à laisser la tête, la queue et les arrêtes principales. La peau peut être ou non retirée. Cette étape intervient dans un délai de 3 jours après la pêche.
Les découpes sont conditionnées en caisse, barquette ou en sachet, sous atmosphère normale, modifiée ou sous vide.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM72	Découpe en filets	▪ Filets levés à la main par du personnel formé ou mécaniquement ▪ Manipulation en l'absence de *rigor-mortis* ▪ Peau retirée ou non sur les filets ▪ Réalisée dans les 3 jours après la pêche
PM73	Découpe en pavé	Découpes des pavés dans les filets
PM74	Conditionnement des découpes	Caisse, barquette ou sachet
PM75	Date limite de consommation (DLC) des découpes	▪ Conditionné sous atmosphère normale : 10 jours à compter de la date de pêche ▪ Conditionné sous atmosphère modifiée : 12 jours à compter de la date de pêche ▪ Conditionné sous vide : 12 jours à compter de la date de pêche

V.17 - Stockage de la Daurade Label Rouge

Avant départ pour livraison, la Daurade Label Rouge entière, fraiche est stockée moins de 24h00 dans les ateliers de conditionnement.
Dans chaque chambre froide, une zone clairement identifiée est dédiée au stockage des produits non-conformes.
Avant départ pour livraison, une personne qualifiée vérifie que les conditionnements de « Daurade Label Rouge » n'ont pas été endommagés durant leur stockage.

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM76	Stockage des poissons entiers frais avant expédition	▪ Maximum 24 heures ▪ Stockage des produits LR dans une zone spécifique
PM77	Stockage des découpes de poissons frais avant expédition	Stockage des produits LR dans une zone spécifique
PM78	Etat des conditionnements	Conditionnement non endommagé avant l'expédition

VI. ETIQUETAGE

PM	Points de maitrise	Valeurs cibles
PM79	Etiquetage	Sans préjudice de la règlementation en vigueur, l'étiquetage du Label Rouge n° LA 02/11 « Daurade d'aquaculture marine » mentionne au minimum: - le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique, - le numéro d'homologation du Label Rouge : n° LA 02/11, - les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette : - Daurade élevée en pleine mer, à faible densité - Croissance lente, durée d'élevage de 18 mois minimum - le nom (acronyme) et l'adresse du groupement : *MSC* - Università de Corsica Pasquale PAOLI - Campus Grossetti - BP 52 - 20 250 CORTE Mail : *contact@mare-stagni.com*,

VII. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER		VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION
PM31	Elevage	Elevage en pleine mer	Visuelle
PM33	Durée d'élevage	18 mois minimum après l'éclosion	Documentaire
PM34	Densité en grossissement	< 20 kg / m^3	Documentaire et visuelle
PM38	Absence de traitements et antiparasitaire en mer	Interdits	Documentaire et analyse
PM39	Taux en lipides dans la chair à la récolte	≤ 9%	Documentaire et analyse
PM43	Taux de matière grasse dans l'aliment	< 18%	Documentaire et analyse
PM44	Composition de l'aliment : Taux de Produits d'Origine Marine	> 40%	Documentaire
PM45	Origine marine de l'huile ajoutée dans l'aliment	> 75%	Documentaire
PM51	Méthode de nourissage	Cf table de rationnement selon le stade d'élevage	Documentaire
PM62	Délai entre abattage et conditionnement primaire	< 4 heures	Documentaire

Plan d'alimentation

Pré-grossissement et grossissement	Teneur en % du poids brut de l'aliment
Taux de matière grasse (TMG)	18% maximum
- Dont proportion d'huile d'origine marine ajoutée	75% minimum
Produits d'origine marine	40% minimum
- Dont farines de poissons sauvages issues d'une pêche gérée par quota et/ou de farines de poissons issues de coproduits des activités de transformation des produits aquatiques	40% minimum
Produits végétaux	60% maximum
- Dont graines de céréales, leurs produits et sous-produits	60% maximum
- Dont graines ou fruits oléagineux leurs produits et sous-produits de céréales, leurs produits et sous-produits	30% minimum

Table de rationnement

Le taux de rationnement journalier est le rapport (en %) entre la quantité d'aliments distribuée (en kg) sur une journée et la biomasse vivante (en kg) alimentée
Ces taux de rationnement sont issus du savoir-faire des éleveurs de daurade Label Rouge. Ils varient en fonction de la température de l'eau de mer et du calibre des poissons.

		Température (T en °c)							
		12°c ≤ T < 14°c	14°c ≤ T < 16°c	16°c ≤ T < 18°c	18°c ≤ T < 20°c	20°c ≤ T < 22°c	22°c ≤ T < 24°c	24°c ≤ T < 26°c	26°c ≤ T ≤ 28°c
Calibre des poissons	15g - 50g	< 1,1%	< 1,8%	< 2,6%	< 3,4%	< 3,7%	< 3,9%	< 3,9%	< 3,8%
	50g - 150g	< 0,7%	< 1,3%	< 1,9%	< 2,5%	< 2,7%	< 2,8%	< 2,8%	< 2,7%
	150g - 400g	< 0,5%	< 0,9%	< 1,2%	< 1,6%	< 1,7%	< 1,8%	< 1,8%	< 1,7%
	> 400g	< 0,3%	< 0,5%	< 0,8%	< 1%	< 1,1%	< 1,1%	< 1,1%	< 1,1%