JORF du 18 mars 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-12

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE N° LA 06/14

« Moules de filières élevées en pleine mer »

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :

C1 : Moules *(Mytilus edulis)* élevées sur filières en pleine mer

C2 : Taille importante

C3: Taux de chair élevé

Sommaire

1. Nom du demandeur 3

2. Nom du label rouge 3

3. Description du produit 3

a) Présentation du produit 3
b) Comparaison avec le produit courant 4
c) Eléments justificatifs de la qualité supérieure 6

4. Traçabilité 9

5. Méthode d'obtention 11

a) Schéma de vie 11
b) Description des étapes d'obtention 13

6. Etiquetage- Mentions spécifiques au label rouge 22

7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation 22

Annexes 23

1. Nom du demandeur

Association des Producteurs de moules de Filières des Pertuis
Rue Sergent Lecêtre
ZAC les Grossines – CS 60 002
17320 Marennes - France
Tel: 05 46 85 06 69 - Fax: 05 46 85 36 52 - crcpc@crcpc.fr

2. Nom du label rouge

Moules de filières élevées en pleine mer

3. Description du produit

a) Présentation du produit

Les « Moules de filières élevées en pleine mer » de l'espèce *Mytilus edulis,* sont des moules élevées en mer sur filières, caractérisées par leur taille, leur quantité de chair, leur fraîcheur et le milieu d'élevage. Les moules sont lavées et triées directement en mer ou rapportées à terre à bord des bateaux mytilicoles et conditionnées pour commercialisation.

Les moules de filières sont élevées en pleine mer, définie comme les parties de la mer toujours couvertes (même à marée basse), à l'exclusion des étendues d'eaux marines telles que les lagunes, les étangs salés ou les bras de mer pénétrant profondément à l'intérieur des terres.

Les moules de filières élevées en pleine mer sont commercialisées vivantes entières en vrac, en sac ou en barquettes sous atmosphère contrôlée.

Le périmètre de la certification s'étend du captage de naissain à la commercialisation du produit.

b) Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison a été défini comme la moule *Mytilus edulis*, élevée en France sur pieux.

Ce produit ne bénéficie d'aucun signe d'identification de la qualité et de l'origine.
Ce produit de même espèce est disponible sur une période commune de commercialisation.
Ce produit est considéré comme la référence des consommateurs pour le produit représentatif des moules *Mytilus edulis*.

La culture se pratique sur le littoral Atlantique ou de la Manche, sur des alignements de pieux plantés verticalement dans le sédiment.

Les moules sont récoltées pour être lavées, triées et conditionnées pour l'expédition et la vente.
Les moules élevées en France sur pieux sont commercialisées vivantes entières en vrac, en sac ou en barquettes sous atmosphère contrôlée.

La moule élevée en France sur pieux est un produit très consommé sur le marché français.

Caractéristique / Point de différence	Produit courant de comparaison	Produit Label Rouge
Origine du naissain	Toutes zones de captage naturel	Captage naturel dans les 50 miles de la zone de production
Méthode d'élevage	Sur pieux	Corde / Filière
Milieu d'élevage	Estran	Pleine mer
Surveillance de la qualité sanitaire	1 analyse E.coli / mois	2 analyses E.coli / mois
Durée d'élevage	6 mois minimum sur pieux	8 mois minimum
Taille de la moule	Pas de taille minimale Grille de 12 mm (soit environ >35 mm)	Longueur minimale de 45 mm
Taux de chair	Pas d'exigence	28 % minimum soit ≥160 Lawrence et Scott
Poids de chair	Pas d'exigence (Moyenne de 50g pour 30 moules)	Minimum de 70g pour 30 moules
Propreté intérieure	Présence de crabe avérée, sans exigences particulières	Moins de 10% de moules avec crabe
Conditionnement	15 kg maximum	10 kg maximum
Saison de commercialisation	De juillet à décembre	Saison définie selon la qualité du produit (à partir de mai jusqu'à octobre)

c) Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques

E1 : Moules mises en élevage (origine du naissain)

La qualité supérieure est garantie par du naissain adapté à la zone d'élevage
Afin d'éviter le stress de la jeune moule par rapport au milieu et favoriser son acclimatation, une distance maximale entre la concession de captage et le champ de filière de la zone d'élevage est définie à 50 miles marins.

E2 : Méthode et milieu d'élevage sur filière

La qualité supérieure est garantie par:

- une vitalité satisfaisante du naissain de moules

Afin d'éviter le stress de la jeune moule par rapport à la durée d'exondation, la durée entre la pêche de la corde captée ou du boudin et sa mise en élevage sur descente ne doit pas excéder 24 h.

- une durée maximale d'immersion

L'élevage sur filière permet de bénéficier d'une durée d'immersion du coquillage supérieure à celle de l'élevage sur pieux : il est estimé que la durée d'immersion quotidienne moyenne des moules élevées sur pieux est de 18 heures alors que celle des moules de filières élevées en pleine mer est permanente. Le gain quotidien d'alimentation en phytoplancton est de 6 heures soit en moyenne 25%, ce qui permet à la moule de filière élevées en pleine mer d'acquérir une « maturité commerciale » précoce par rapport aux moules élevées sur pieux. Ce gain d'immersion est responsable de la quantité de chair et de la taille importante de la moule de filière élevées en pleine mer par rapport aux autres moules sur toute la durée de la saison de commercialisation des moules de filières (études IFREMER).

- une densité maitrisée sur les structures d'élevage

Pour une surface d'un hectare, une filière de 100 m maximum de longueur est autorisée. Une distance de minimum 1 m doit être respectée entre deux suspentes, soit 100 suspentes maximum pour une filière de 100 m. Une filière par ha représente 400 m de corde soit 6.5 tonnes de biomasse. Une rangée de structure verticale par ha représente 2500 m de pieux soit 30 tonnes de biomasse. En conclusion, la densité sur filière est 5 fois plus faible que sur les pieux.

- une longueur de suspente réduite

La suspente ne doit pas excéder 4 m de longueur. Cette longueur prend en compte la profondeur des sites de production (6 à 10m) et la répartition de la production primaire dans la colonne d'eau: du fait de la turbidité naturelle, la photosynthèse est effective dans les six premiers mètres à partir de la surface. En-deçà, la présence de nourriture pour la moule, le phytoplancton, est très limitée.

E3 : Durée d'élevage

La qualité supérieure est garantie par une durée d'élevage sur filière importante.

La durée d'élevage sur filière est de 8 mois minimum à partir de la date initiale de fixation de la moule sur la filière.

E4 : Sélection des moules

La qualité supérieure est garantie par :

- une ouverture et une fermeture de saison maîtrisée

A partir du 1er mai, l'ODG définit la date d'ouverture de commercialisation lorsque les contrôles montrent que les moules sont conformes en tout point au présent cahier des charges. Les critères majeurs sont la taille et la chair. Les études scientifiques (IFREMER) montrent que ces deux critères ne font que croitre pendant une saison. La fermeture de la saison ne peut excéder le 31 octobre.

- une taille importante des moules

Le professionnel sélectionne des moules de taille moyenne supérieure ou égale à 45 mm, ce qui correspond à une moule de taille conséquente pour cette espèce. La taille commerciale de la moule de pêche *Mytilus edulis* est de 40 mm minimum ce qui correspond aussi à la taille des moules d'élevage standard. Cette taille correspond à une moule de taille significativement supérieure (+12.5%) pour cette espèce.

- une quantité de chair importante

La quantité de chair est de 28% minimum et 70 g de chair pour 30 individus pour la moule de filière.

- une eau inter valvaire propre

Le professionnel vérifie visuellement la qualité de l'eau inter valvaire. Celle-ci doit être propre et limpide, c'est-à-dire exempte de sédiment et de crabe.

Ces critères sont vérifiés pour chaque lot commercialisé par les adhérents. Un enregistrement de ce contrôle sera enregistré pour chaque lot sur le registre de sélection fourni par l'ODG (1 lot =1 jour de pêche par champ de filière).

E5 : Fraicheur du produit

La qualité supérieure est garantie par une durée limitée entre la pêche et la commercialisation.
Le stockage en bassin des moules ne dépasse pas 48 heures à partir de la pêche sur filière.
Le conditionnement est effectué au plus tard 48 heures après la sortie d'eau des moules (bassin dégorgeoir ou filière).

Caractérisation

Par rapport à la moule élevée en France sur pieux, la moule de filière élevée en pleine mer est plus grande, plus charnue, plus sucrée, possède une intensité globale du goût plus importante, un volume en bouche plus important et une présence de crabe plus faible.

4. Traçabilité

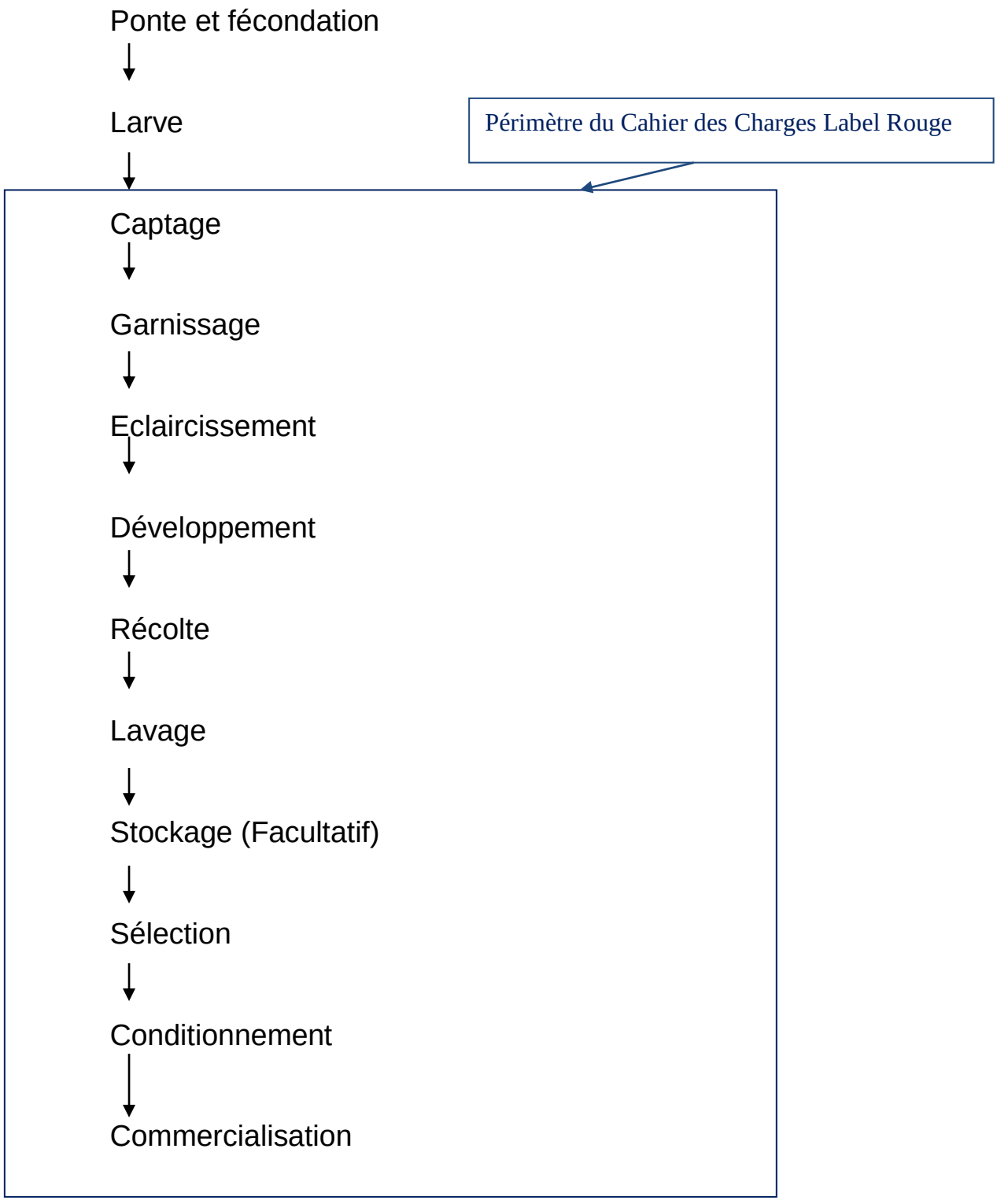
Les systèmes documentaires mis en place pour les produits label rouge, par les opérateurs de la filière, permettent une traçabilité ascendante et descendante. Les mesures prises assurent la continuité de la traçabilité, sans rupture entre les différentes étapes.

Etape	Définition du lot	Identification du lot	Elément de traçabilité	Document d'enregistrement
Captage	1 parc de captage, 1 date de pêche, 1 quantité de supports captés		Origine du naissain Classement sanitaire du parc Numéro de zone sanitaire du parc	Facture d'achat / bon de livraison Bon de transport Titre de concession
			Date et lieu de pose des supports de captage	Cahier d'élevage
			Quantité de supports de captage	Cahier d'élevage
Garnissage	1 type de garnissage, 1 date de pose, 1 filière, 1 quantité de suspentes		Type de garnissage (captage direct, cordes captées, boudin)	Cahier d'élevage
			Nombre de descentes	Cahier d'élevage
			Date et lieu de pose des suspentes	Cahier d'élevage
			Classement sanitaire du parc Numéro de zone sanitaire du parc	Titre de concession Cahier d'élevage
Eclaircissement	1 date d'éclaircissement, 1 filière, 1 quantité de suspentes		Longueur et nombre de suspentes	Cahier d'élevage
			Classement sanitaire du parc Numéro de zone sanitaire du parc	Titre de concession Cahier d'élevage
			Date d'éclaircissement	Cahier d'élevage
Développement	1 date de garnissage, 1 filière, 1 quantité de suspentes		Longueur et nombre de suspentes	Cahier d'élevage
			Classement sanitaire du parc Numéro de zone sanitaire du parc	Titre de concession Cahier d'élevage
Récolte	1 date de récolte, 1 filière, 1 quantité de suspentes	Bac identifié par numéro	Date de récolte	Cahier d'élevage
			Quantité récoltée	Cahier d'élevage
			Lieu de récolte Classement sanitaire du parc Numéro de zone sanitaire du parc	Cahier d'élevage Titre de concession

Etape	Définition du lot	Identification du lot	Elément de traçabilité	Document d'enregistrement
Lavage	1 date de récolte, 1 filière, 1 quantité de suspentes	Bac identifié par numéro	Date de récolte	Cahier d'élevage
			Quantité récoltée	Cahier d'élevage
			Lieu de récolte Classement sanitaire du parc Numéro de zone sanitaire du parc	Cahier d'élevage Titre de concession
Stockage (facultatif)	1 date de récolte, 1 filière, 1 quantité de suspentes, 1 zone de stockage	Bac identifié par numéro	Date de stockage Quantité stockée Date, Lieu de récolte	Cahier d'élevage
Sélection	1 date de sélection, 1 quantité de moules sélectionnées	Bac identifié par numéro	Date de sélection Lieu de récolte Date de récolte Quantité sélectionnée	Registre de sélection
			Quantité annuelle de moules sélectionnées	Déclaration de production annuelle à l'ODG
Conditionnement	1 date de conditionnement 1 type de conditionnement, 1 destinataire, 1 expéditeur	Colis identifié avec une étiquette Label Rouge	Date de conditionnement	Etiquette sanitaire
			Type de conditionnement	Factures de ventes BL
			Etiquetage validé par l'ODG	Etiquetage validé identifié (numéro unique)
Commercialisation	1 quantité vendue	Colis identifié avec une étiquette Label Rouge	Quantité annuelle de moules commercialisées	Déclaration de commercialisation annuelle à l'ODG

5. Méthode d'obtention

a) Schéma de vie



N°	Etape	Caractéristiques	Points de maitrise
1	Captage	E1	PM1 /PM2
2	Garnissage/ Eclaircissement/ Développement	E2 / E3	PM3 /PM 4
3	Récolte	E2 /E4	PM4 / PM5
4	Lavage	E4	PM5
5	Stockage (facultatif)	E5	PM7
6	Sélection	E4	PM5 / PM6
7	Conditionnement	E5	PM8
8	Commercialisation	E5	PM5/PM6

b) Description des étapes d'obtention

Etape 1 : Captage

Description :

La reproduction se fait impérativement en mer de manière naturelle. La reproduction en écloserie de moule diploïde ou polyploïde est exclue de ce cahier des charges.

Le captage de naissain sauvage est réalisé de mars à juin dans le milieu naturel sur des concessions de captage ou sur structures d'élevage vides répertoriées et sur cordes nues. Pour des raisons d'acclimatation, de traçabilité et de maîtrise de biomasse, une distance maximale de 50 miles marins est autorisée entre la concession de captage et le champ de filière d'élevage.

Points de maitrise :

PM1 - Maîtrise de l'origine du naissain

Critère Qualité	**Valeur cible**
Espèce	*Mytilus edulis*
Type de naissain	Naissain naturel, pas de naissain d'écloserie

PM2 : Maitrise des conditions de captage

Critère Qualité	**Valeur cible**
Méthode de captage	Dans le milieu naturel
Période de captage	Mois de mars à juin
Lieu de captage	50 miles marins maximum autour du champ de filière
Type de captage	-Sur suspente -Sur corde de captage

Etape 2 : Elevage

Garnissage

A la suite du captage, il existe 3 techniques pour garnir les suspentes d'élevage :

1) Garnissage par captage direct des naissains sur concessions d'élevage :

Lorsque les suspentes d'élevage sur la filière sont vides à la période de reproduction, le captage direct se produit sur les suspentes à partir des larves issues des moules en élevage sur la zone de production.

2) Garnissage des concessions d'élevage par des cordes captées :

Afin d'éviter le stress de la jeune moule suite à l'exondation, la durée entre la pêche de la corde captée et sa mise en élevage sur descente ne doit pas excéder 24 heures.

Les suspentes d'élevage sont garnies par du naissain de moules fixé sur des cordes de captage. Ces cordes sont fixées solidairement sur la suspente pour permettre une colonisation homogène de celle-ci.

3) Garnissage par des boudins de jeunes moules issues de dédoublage des supports d'élevage :

Lorsque les structures d'élevage possèdent une densité trop importante de jeunes moules (âgées de 6 mois maximum), le professionnel effectue un éclaircissement de cette structure. Les moules récupérées sont mises dans un filet tubulaire appelé « boudin ». Le boudin est ensuite fixé sur la suspente d'élevage.

Eclaircissement

Cette opération a pour but de maîtriser et d'optimiser la densité finale de moules sur la suspente.

A partir de juillet, le professionnel effectue une surveillance accrue du développement du naissain. Lorsque la couche périphérique, appelée « pelisse », se désolidarise de la suspente, un éclaircissement manuel est effectué. Les moules récupérées sont mises dans un filet tubulaire appelé « boudin ». Le boudin est ensuite fixé sur une autre suspente d'élevage. Les moules restant sur la suspente pourront plus facilement avoir accès à la nourriture, le phytoplancton, ce qui leur permettra d'obtenir une croissance importante, homogène et régulière, identique à la couche périphérique retirée.

Développement

La durée d'élevage sur filière est de 8 mois minimum à partir de la date de fixation des moules sur la filière. Pour les suspentes garnies par des boudins, la durée d'élevage commence à partir de la date d'installation de la suspente initiale. Pour les naissains captés directement sur la filière, la durée d'élevage commence à partir du 1er juillet.

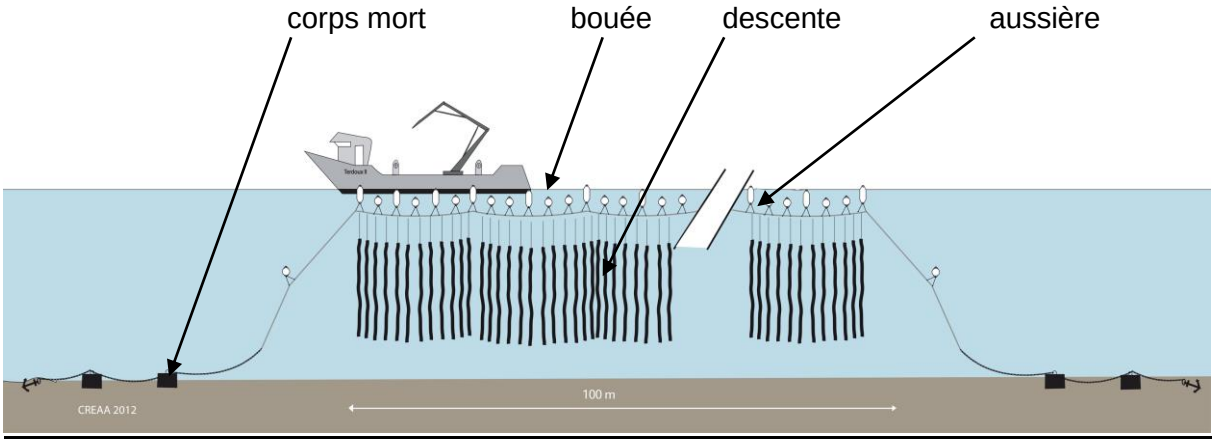
Afin d'adapter la biomasse de moules à la productivité de la zone de production et de ne pas avoir d'impact environnemental significatif sur la zone, sont définis :

- le nombre de filières par hectare (répartition spatiale) : pour une surface d'un hectare, une filière de 100 m maximum de longueur est autorisée ;
- le nombre de suspentes par filière (répartition horizontale): une distance de minimum 1 m doit être respectée entre deux suspentes, soit 100 suspentes maximum pour une filière de 100 m ;

- la longueur maximale de suspente (répartition verticale): la suspente ne doit pas excéder 4 m de longueur.

Plan type d'une filière mytilicole (schéma ci-dessous)

La filière est constituée d'un cordage horizontal principal appelée "aussière" de 100 m sur lequel sont fixés des cordages verticaux ou "descentes" ou "suspentes" (traits gras sur le schéma). Les moules sont élevées sur ces descentes. L'aussière est maintenue à la surface par des bouées et est fixée au sol par des blocs de béton, les "corps morts". Une filière est généralement constituée d'une aussière de 100 m et de 100 suspentes de 4 m chacune.



Points de maitrise :

PM3 : Maîtrise des conditions d'élevage

Critère Qualité	Valeur cible
Durée d'exondation	24 h maximum entre la pêche de la corde captée ou du boudin et mise en élevage sur descente
Période de pose des suspentes	jusqu'au 31 octobre pour des cordes garnies en année N
Durée minimale d'élevage sur filière	8 mois minimum à compter de la date de fixation de la moule sur la filière Pour les naissains captés directement sur la filière, la durée d'élevage commence à partir du 1er juillet.
Eclaircissement	Au moins 1 éclaircissement (par suspente) par cycle
Longueur des suspentes	4 m maximum
Répartition des filières	1 filière par hectare concédé
Longueur d'élevage d'une filière	400 m linéaire de suspente maximum
Nombre de suspentes par filière	100 suspentes maximum pour 100 m
Distance entre 2 suspentes	1 mètre minimum

Etape 3 : Récolte

Ouverture et fermeture de saison :

A partir du 1er mai, l'ODG définit une date d'ouverture de saison par champ de filière en fonction des résultats de contrôle de la qualité des moules.

Pour chaque champ de filière, l'ODG effectue 5 prélèvements de 30 moules minimum pour le contrôle des critères suivants : quantité de chair, absence de laitance, taille, et absence de crabes. Si la moyenne de chaque critère est conforme, une deuxième série de 5 prélèvements est effectuée à une semaine d'intervalle. Lorsque ces 2 séries de contrôles successifs montrent que les produits sont conformes en tout point au présent cahier des charges, l'ODG déclare l'ouverture de ce champ de filière.

La fermeture de la saison ne peut excéder le 31 octobre. Sur décision de l'ODG et pour des raisons qualitatives, la date de fermeture de la saison peut être avancée.

Technique de récolte :

La récolte est opérée systématiquement sur le bateau. Une grue hydraulique permet de soulever l'aussière qui soutient les suspentes. La suspente est amenée sur le bateau. La récolte est effectuée soit manuellement soit mécaniquement : les grappes de moules sont ensuite versées soit dans des containers ou directement dans une machine servant au dégrappage. L'efficacité du dégrappage est très importante pour le respect de l'intégrité physique du produit, qui est vérifiée visuellement par le mytiliculteur.

Points de maitrise :

PM4 : Maîtrise de la qualité du produit

Critère Qualité	Valeur cible
Ouverture de la saison	A partir du 1er mai, date de récolte définie tous les ans par l'ODG sur la base de contrôles « produit » physiques et métrologiques conformes (2 séries de 5 contrôles à une semaine d'intervalle par champ de filière défini au cadastre)
Fermeture de la saison	Date limite d'expédition : 31 octobre

PM5 : Maîtrise de la technique de récolte

Critère Qualité	Valeur cible
Manipulation des moules	Intégrité physique du produit Formation du personnel

Etape 4 : Lavage

Le lavage permet d'éliminer :
- les impuretés naturellement présentes avec les moules : fèces, sédiment,
- les algues,
- d'autres animaux (oursins, étoiles, bigorneaux, huîtres, …),
- les épibiontes (bryozoaires, balanes, …).

L'eau utilisée est de l'eau de mer propre.
La technique de lavage consiste à frotter mécaniquement les moules entre elles en présence d'eau. L'opérateur formé à cette étape, adapte l'intensité du lavage en fonction de l'état initial des moules et du résultat souhaité. Il doit vérifier systématiquement la propreté externe et l'intégrité physique des moules.

Points de maitrise :
PM5 : Maîtrise de la qualité du produit

Critère Qualité	**Valeur cible**
Eau de lavage	Eau de mer de la zone de pêche Eau de l'établissement de l'expédition Eau propre
Lavage	Systématique
Efficacité du lavage	Propreté de la coquille externe
Intensité de lavage	Intégrité physique du produit (absence de moules cassées et ouvertes) Formation du personnel

Etape 5 : Stockage en eau (Facultatif)

Lorsque les moules ne sont pas directement conditionnées sur le navire ou que la qualité de l'eau inter valvaire du lot n'est pas satisfaisante, celles-ci peuvent être stockées en bassin dégorgeoir à terre, alimentée en eau de mer propre de qualité sanitaire A. Le stockage ne peut pas durer plus de 48 heures.

Points de maitrise :

PM7 : Maîtrise des conditions de stockage en eau

Critère Qualité	Valeur cible
Lieu de stockage en eau	En bassin
Conditions de stockage	Eau de mer propre
Reconnaissance du lot	Identification et séparation physique du lot dans le bassin
Durée de stockage en eau	48 heures maximum

Etape 6 : Sélection

La sélection est réalisée par chaque opérateur. Du personnel est formé et qualifié par l'ODG pour la réalisation des contrôles de sélection. Du matériel spécifique est mis à disposition par l'entreprise au contrôleur interne de celle-ci (balance, pied à coulisse, four micro onde…). Une liste des personnes qualifiées pour cette tâche est disponible dans l'entreprise.

Pour chaque lot (1 lot = 1 date de récolte, 1 champ de filière), la sélection est réalisée sur cinq critères principaux : la taille des moules, la quantité de chair, la propreté de l'eau inter valvaire, l'absence de laitance et l'absence de crabe. Le professionnel vérifie pour chaque lot la conformité de ces critères majeurs en effectuant un contrôle sur un échantillon de 30 individus. Ce contrôle obligatoire est formalisé sur le registre de sélection délivré par l'ODG aux adhérents. En fonction du résultat de cette évaluation, le lot est déclaré conforme ou non conforme au cahier des charges label rouge.

Calibrage

Cette étape est primordiale pour l'obtention de la qualité supérieure : la taille commerciale de la moule de pêche *Mytilus edulis* est de 40 mm minimum et il n'existe pas de taille minimale pour la moule d'élevage. Aussi, pour satisfaire la demande du consommateur, le professionnel sélectionne des moules de taille moyenne de 45 mm minimum, ce qui correspond à une moule de taille significativement supérieure (+12.5%) pour cette espèce.

La longueur de la moule est maitrisée par le contrôle de l'épaisseur de la coquille. En fonction de chaque type de machine, le professionnel adapte les réglages de sa calibreuse (espace entre les barres de tri mesurant l'épaisseur de la moule) pour que la longueur minimum définie soit respectée. Du fait de la variabilité de la corrélation entre l'épaisseur et la longueur de la moule, ce réglage est effectué en continu sur la ligne de tri en fonction du résultat obtenu.

Evaluation de la chair

L'évaluation de la chair est réalisée selon deux méthodes:

Indice de chair

Un échantillon de 30 moules est pesé à la sortie de l'eau (bassin dégorgeoir ou filière). Les moules sont nettoyées, débyssussées et « cuites » dans un four à micro-onde (800 watts) pendant 1 minute. La chair égouttée est pesée. L'indice de chair est le rapport du poids de chair sur le poids total de l'échantillon. Cet indice doit être supérieur ou égal à 28% ce qui représente un Indice de Lawrence et Scott de 160 (rapport Ifremer "projet qualité des mollusques", 1998, Grizel). Cet indice est valable seulement à la sortie de l'eau du coquillage.

Quantité de chair :

Pour supprimer la variabilité de la quantité d'eau inter valvaire, du poids de coquille (parties non consommées de la moule) et pour garantir une quantité de chair minimum au consommateur, le professionnel vérifie la masse totale de chair présente dans 30 moules selon le même protocole de cuisson que pour déterminer l'indice de chair. Cette masse doit être supérieure ou égale à 70 g.

Evaluation de l'eau inter valvaire

Lors de l'évaluation de la chair, le professionnel qualifié vérifie visuellement la qualité de l'eau inter valvaire. Celle-ci doit être propre et limpide, c'est-à-dire exempte de sédiment.

Absence de crabe

Lors de l'évaluation de la chair, le professionnel qualifié vérifie l'absence de crabe dans la chair des moules contrôlées. La présence de crabe doit être limitée à 10% de l'échantillon soit 3 moules avec présence de crabe pour le lot de 30 moules contrôlé.

Point de maitrise :

PM5 : Maîtrise de la qualité du produit

Critère Qualité	Valeur cible
Calibrage	Longueur moyenne de la moule : 45 mm minimum Tolérance de 10% de l'échantillon entre 40 et 45 mm et 0% < 40 mm
Quantité de chair	28% minimum (méthode simplifiée) soit 160 en indice Lawrence et Scott 70 grammes de chair minimum pour 30 moules
Eau inter valvaire	Eau inter valvaire propre exempte de sédiment
Crabes inter valvaire	10% maximum de moules avec présence de crabe

PM6 : Maîtrise de la qualification du personnel et des techniques de mesure

Critère Qualité	Valeur cible
Personnel	Formation et reconnaissance à l'aptitude du personnel de l'entreprise par l'ODG
Echantillon	30 moules par lot (1 lot= 1 date de récolte / 1 zone)
Formalisation des contrôles	Enregistrement systématique des résultats de la sélection sur le registre
Période de mesure	Mesure réalisée directement à la sortie de l'eau (bassin dégorgeoir ou filière)

Etape 7 : Conditionnement

Pour garantir une fraîcheur optimale au consommateur, le conditionnement est effectué au plus tard 48 heures maximum après la sortie d'eau des moules (bassin dégorgeoir ou filière).

Sur le lieu de stockage, le lot label rouge est séparé physiquement des autres lots et possède une identification spécifique mentionnant la dénomination label rouge.

Le type de conditionnement des moules certifiées est validé par l'ODG. Chaque conditionnement est étudié afin d'éviter l'écrasement des moules situées au fond de l'unité de vente et ne doit pas excéder 10 kg.
Chaque unité de vente possède une étiquette mentionnant la certification label rouge qui est validée par l'ODG.

Point de maitrise :

PM8 : Maîtrise du conditionnement

Critère Qualité	Valeur cible
Délai de Conditionnement	Réalisé au plus tard 48 heures maximum après la sortie de l'eau (bassin dégorgeoir ou filière)
Type de conditionnement	ne doit pas excéder 10 kg de poids net
Charte graphique du conditionnement et de l'étiquette	Validés par l'ODG

Etape 8 : Commercialisation

Qualité du produit fini

Le professionnel s'assure que le produit fini qu'il commercialise ne possède pas de moules cassées, de moules sales ni de moules en grappe et répond aux critères sanitaires de la règlementation. Les analyses microbiologiques sont réalisées par un laboratoire accrédité et archivées par le professionnel.

Points de maitrise :

PM5 : Maîtrise de la qualité du produit fini

Critère Qualité	**Valeur cible**
Qualité du produit fini	- Moules cassées: 5 % maximum - Propreté externe : 5% maximum de moules avec épibiontes - Grappe : 5% maximum de grappes pour les moules débyssussées
Qualité sanitaire	2 analyses E.coli par mois de commercialisation

PM6 : Maîtrise de l'aptitude du personnel et des techniques de mesure

Critère Qualité	**Valeur cible**
Personnel	Formation et reconnaissance du personnel à l'aptitude par l'ODG

6. Etiquetage- Mentions spécifiques au label rouge

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage d'un produit sous label rouge mentionne au minimum :

- le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du label rouge n° LA 06/14,
- les caractéristiques certifiées communicantes.
    - Moules *(Mytilus edulis)* élevées sur filières en pleine mer
    - Taille importante
    - Taux de chair élevé
- l'acronyme et l'adresse de l'ODG : APROFIL - Rue Sergent Lecêtre -ZAC les grossines – CS 60002 - 17320 Marennes - France

7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Les Principaux Points à Contrôler (PPC) = caractéristiques essentielles du produit, en particulier de sa qualité supérieure.

PPC	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Mode d'élevage	Sur filières en pleine mer	*Visuel + documentaire*
Origine du naissain	Captage naturel en mer dans les 50 miles de la zone de production	*Documentaire, visuel*
Calibre	Longueur moyenne de la coquille supérieure ou égale à 45 mm	*documentaire, mesure*
Chair	Taux de 28 minimum Et 70 g de chair minimum / 30 moules	*documentaire, mesure*
Durée d'élevage	8 mois sur filière	*Registre d'élevage*

Annexes

LEXIQUE

Aussière : Corde principale ou « maîtresse » de la filière sur laquelle sont fixées des suspentes.

Boudin : filet tubulaire dans lequel on introduit des jeunes moules du captage de l'année.

Captage : opération qui consiste à recueillir des larves de moules qui se fixent sur des supports adaptés tels que des cordes ou structures d'élevage.

Champ de filière : ensemble de filières identiques situées dans une même zone géographique et délimitée par les services de l'état.

Descentes (ou suspentes) : cordes lestées utilisées pour la mise en culture des moules sur filières. Les cordes sont positionnées verticalement et sont attachées à la corde principale horizontale ou « aussière ».

Filière : mode de culture qui consiste à pendre sous des bouées des cordes ou suspentes sur lesquels se fixent les moules. Les bouées sont reliées entre elles par un cordage appelée « maitresse » ou « aussière », d'en général 100 m de long. Cette aussière est fixée au sol à des blocs en béton, les « corps morts ».

Naissain : nom donné à un ensemble de jeunes moules de moins d'un an d'existence.

Pleine mer : terme géographique désignant des parties de la mer toujours couvertes, à l'exclusion des étendues d'eaux marines telles que les lagunes, les étangs salés ou les bras de mer pénétrant profondément à l'intérieur des terres.