



Fiche de visite

AQUACULTURE ET
PRODUITS DE LA PÊCHE




Date de visite 03/06/2022

PRODUCTEUR

Nom du producteur et ou de l'exploitation société	POISSON D'OUEST - Julien BRAUN
Numéro SIRET	480 503 580 000 31
Adresse	725, Sainte Catherine 29420 MESPAUL
Téléphone	06.78.94.85.61
Mail	contact@poissondouest.com
Structure juridique	SARL
Nombre de salariés en Equivalent Temps Plein (hors saisonniers)	1
Nom de l'organisme certificateur	ELWCOERT

AB	<input checked="" type="checkbox"/>	*Si oui, nom du magasin et de la personne siégeant à la COMAC régionale :
Nature & Progrès*		
Simple*		
Bio Cohérence		
Déméter		

à cocher

MAGASIN	Nom du magasin	POISSON D'OUEST	Nom de l'interlocuteur	Julien BRAUN
	Cachet			

Producteur conforme au Cahier des Charges Biocoop	<input checked="" type="radio"/> OUI	NON
Certificat Bio (ou attestation N&P, simples, Bio cohérence) valide :	<input checked="" type="radio"/> OUI	NON

Pour le magasin : validant la mention

« Je certifie exacts les renseignements de cette fiche »

Nom : LE GUEN

Signature :

Pour le fournisseur : validant la mention

« Je certifie exacts les renseignements de cette fiche » Et m'engage à tenir informé le magasin de tout élément contenu dans la fiche (changement de recette, mode de production, changement de statut ...)

Nom : BRAUN

Signature :

Je certifie exacts les renseignements de cette fiche et m'engage à tenir informé le magasin de tout élément contenu dans la fiche (changement de recette, mode de production, changement de statut ...)

LES VISITES = UNE DEMARCHE

Ni un audit, ni un contrôle. Les visites ont pour objectif de :



- Renforcer les relations entre magasins et fournisseurs locaux ;
- Mieux connaître les spécificités de chacun ;
- En toute transparence : vérifier l'adéquation des approvisionnements locaux avec les Cahier des Charges et Critères de Choix Produits de Biocoop ;
- Mutualiser les informations entre les magasins sociétaires ;
- Sécuriser et augmenter la qualité de production et de transformation des produits des fournisseurs locaux ;



CAHIER DES CHARGES (CdC) BIOCOOP : Les produits locaux ont pour obligation d'être conformes aux valeurs fondamentales



CRITERES CHOIX PRODUITS (CCP) : regroupent les critères demandés aux fournisseurs de Biocoop pour le référencement de leurs produits aux catalogues du réseau. C'est un engagement signé par les 2 parties.

Ils ne sont pas une obligation concernant les producteurs locaux travaillant en direct avec les magasins.

Ils sont indiqués ici comme axes d'amélioration.



STRATEGIE BIOCOOP

100% des produits locaux conformes aux Critères Choix Produits

LES POINTS A ABORDER

(Ils vous permettent de repérer en un coup d'œil les questions que vous allez devoir poser au producteur. Certains points sont accompagnés d'un tableau détaillant : la réglementation européenne, le CDC et les CCP Biocoop. A la fin de la visite, veuillez cocher ci-dessous les cases correspondantes.)



AQUACULTURE : POISSONS, MOLLUSQUES ET ALGUES		
1	Historique, installation, conversion	
2	Différentes activités (production/transformation)	
3	Projets en cours / en réflexion	
4	Exploitation 100 % bio ?	<input checked="" type="checkbox"/>
5	Productions réalisées sur l'exploitation (AB et non AB)	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Descriptif de l'installation	<input checked="" type="checkbox"/>
7	Origine de l'alimentation	<input checked="" type="checkbox"/>
PRODUITS ISSUS DE LA PECHE		
8	Historique, installation, conversion	
9	Projets en cours / en réflexion	
10	Descriptif de l'installation	
PRODUITS TRANSFORMES		
11	Descriptif de l'activité de transformation	<input checked="" type="checkbox"/>
12	Débouchés commerciaux	
13	Emballages – matières	<input checked="" type="checkbox"/>



A cocher une fois que la visite a été effectuée !





CDC Valeurs de Biocoop : Annexe A.4 (1/3) : La distribution d'espèces sauvages de poissons menacées ou en provenance de stocks appauvris est interdite. Les poissons, crustacés et mollusques (frais, surgelés, en conserve ou fumés), distribués par les sociétaires Biocoop, sont issus de l'élevage aquacole certifié bio ou respectent les critères de l'annexe A.4 pour les espèces sauvages. Cette obligation concerne également tous les produits constitués de 100% de poissons, crustacés et mollusques.



Critères Choix Produits : Les produits de la mer proviennent soit de l'aquaculture bio, soit d'une pêche en mer ou en eau douce.
 Pour l'aquaculture bio : Les poissons doivent être certifiés conformes au mode de production biologique.
 Pour les produits de la mer : voir fin du document dans « à savoir ».

AQUACULTURE : POISSONS, MOLLUSQUES ET ALGUES
 LE PRODUCTEUR / TRANSFORMATEUR

1. Historique, installation, conversion

Création en 2005.
 Démarrage sur Quimper.
 Installation sur Mespaul en 2008.
 Conversion fin 2019. Pas fait avant par méconnaissance.

2. Différentes activités (production/transformation)

Transformation produits de la pêche.
 Petite activité sur les produits carnés certifié EWOCERT également.

3. Projets en cours / en réflexion

Projet déménagement sur Plouenan courant 2023.

4. Exploitation 100 % bio ?

70% Bio
 30% Non Bio.



Réglementation européenne



Les animaux biologiques et les autres animaux d'aquaculture sont détenus séparément



Pas de valeur fondamentale mais une préconisation : Les produits locaux distribués par les sociétaires Biocoop sont issus d'exploitations ou d'entreprises 100% bio



Préférence pour les fermes 100 % bio

5. Productions réalisées sur l'exploitation (AB et non AB)

Transformation sur l'exploitation

Surface de l'exploitation :

130 m²

Espèces choisies :

/

Nombre de bassins :

/

6. Descriptif de l'installation

Taille du cheptel :

/

Densité de population en bassin :

/



Réglementation européenne



Pas de limite de taille

Le milieu d'élevage des animaux d'aquaculture en bio doit être conçu de telle sorte qu'ils soient conformes aux besoins propres à leur espèce.

C'est-à-dire, qu'ils disposent d'un espace suffisant pour leur bien-être, qu'ils soient placés dans une eau de bonne qualité suffisamment oxygénée et qu'ils soient placés dans des conditions de température et de lumière conformes aux exigences de l'espèce en tenant compte de la situation géographique des installations. Dans le cas des poissons d'eau douce, les fonds doivent être aussi proches que possible des milieux naturels.



Pas de valeur fondamentale donc au minimum le CDC Européen



Pas de valeur fondamentale donc au minimum le CDC Européen

L'éleveur fabrique-t-il les aliments ?

/

Si oui, quels en sont les ingrédients (MP, additifs, autres ingrédients...)

Après de qui sont effectués ces achats ?

7. Origine de l'alimentation % des produits dans les rations ?

Quelle garantie sur l'origine ?

Et / ou

L'éleveur achète-t-il de l'aliment prêts à utiliser ?

Si oui, à qui ?

Est-ce un artisan 100% AB ?

Quelle quantité ?

Nom et coordonnées du fabricant / provenance des matières premières :



Réglementation européenne

biocoop
LA VIE EN BIEN

La composante végétale des aliments est issue de la production biologique et la partie des aliments dérivée d'animaux aquatiques provient de l'exploitation durable de la pêche.

Les matières premières non AB d'origine végétale des aliments pour animaux, les matières premières des aliments pour animaux d'origine animale et minérale, les additifs, certains produits utilisés dans les aliments des animaux et les auxiliaires technologiques ne sont utilisés que s'ils ont fait l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production AB conformément à l'article 16 du CDC européen.

L'utilisation de facteurs de croissance et d'acides aminés de synthèse est interdite.



Pas de valeur fondamentale donc au minimum le CDC Européen



Pas de valeur fondamentale donc au minimum le CDC Européen

PRODUITS ISSUS DE LA PECHE

Pour référencer les produits sauvages - frais, fumés, en conserve – Biocoop s'en réfère à la liste des espèces de l'annexe A.4 «Critères de distribution des produits à base d'espèces issues des mers, océans, étangs, lacs et rivières, hors algues. Produits transformés et A.4 bis Produits frais » qui s'applique. (Cf. à savoir en fin de doc)

Concernant le saumon, Biocoop priorise les origines Irlande et Ecosse et rejette l'origine Norvège.

8. Historique, installation, conversion

9. Projets en cours / en réflexion

Projets d'aménagement
Travaux
Nouvelles recettes (techniques de légumes...)

Zones de pêche couvertes :

Zone 27, VII

(Bon de livraison à l'appui si Besoin)

Nombre de chaluts :

10. Descriptif de l'installation

Organisation, nombre de jours de sorties en mer, ... :

Ports de débarquement :

PRODUITS TRANSFORMES

Produits proposés :

Voir listing ci-joint.

11. Description de l'activité de transformation

Descriptif de l'installation : Conserverie, fumoir, ...

- Matériel de cuisson
- Mélangeur
- Doseur (rempli beaux)
- Étiqueteuse

- Frigo / 0+ / 0- (stockage sur site)
- Table de découpe
- Nettoyeur haute pression
- Lapsuleuse (couverts)
- Autoclave / stérilisation

Adresse du laboratoire :

725, St Catherine, Mers-les-Bains

Réglementation européenne



Le fumage doit être effectué uniquement avec du bois sans traitement et excluant les résineux.

Effectué de manière traditionnelle par le brassage de la fumée, la température ne devra excéder 28°.

Ce fumage peut durer, (suivant les tailles) de 3 à 6 heures.

Les autres techniques, beaucoup plus rapides et économiques comme le fumage liquide (pulvérisation de fumées liquides : durée 20 mn) sont interdites.

Valeur fondamentale : Pour tous les produits alimentaires et compléments alimentaires, les magasins sociétaires refusent le dioxyde de silicium (E551) et le dioxyde de titane (E171) quelle qu'en soit la forme



- Voir fiche produits transformés
- Biocoop vérifie que les pêches ont eu lieu en période requise, et le mode de conservation (surgelé très souvent).
- Biocoop demande que l'huile de friture servant à cuire les poissons mis en conserves (sardines en particulier) soit certifiée en bio.
- Le fournisseur doit préciser s'il utilise en tout ou partie des poissons congelés dans ses fabrications. Si oui, préciser le lieu de stockage à l'état congelé.

Circuit court (vente directe, marché, vente en ligne, magasins spécialisés) :

12. Débouchés commerciaux

Circuit court
magasins spécialisés (épicerie fine, existe...)
Marque spéciale / Retour de pêche -

13. Emballages – matières

Bocaux
capsule
verre
Le Blanc .



Réglementation européenne



Pas de valeur fondamentale mais objectif d'aller vers les CCP



Biocoop demande à ses fournisseurs de respecter les obligations européennes (règlement (CE) n°1935/2004) relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Nature de l'emballage

L'emballage doit se limiter à la protection sanitaire et légale des produits, et comme support des informations consommateurs.

Le suremballage est à éviter fortement.

- La nature et le poids des emballages devront être choisis en fonction de leur impact écologique le plus faible possible.

Biocoop souhaite limiter les emballages à usage unique et donc favoriser toutes formes de réemploi d'emballages standard à une échelle le plus local possible.

Biocoop vise 100% des emballages primaires et secondaires recyclable et effectivement recyclés d'ici 2025. Pour cela, les matériaux qui composent l'emballage devront être collectés et bénéficier d'une filière de recyclage à l'échelle nationale (ISO 14021 ou NF EN 13430).

Les emballages ne rentrant pas dans les caractéristiques définissant la recyclabilité sont à bannir d'ici 2025. Les emballages ayant des associations de matériaux conduisant à limiter les performances du recyclage sont à éviter.

L'indication incitant au tri des matériaux est souhaitable.

- Biocoop refuse de référencer des produits conditionnés dans des emballages contenant du PVC (sauf cas particulier des joints des couvercles de pots en verre).

- Conformément à la réglementation française applicable depuis le 01/01/2015 (loi n°2010-729 modifiée par la loi n°2012-1442), Biocoop refuse tout emballage contenant du BPA ou du Polycarbonate (PC).

- Biocoop demande à ses fournisseurs de l'informer de la présence de phtalates réglementés dans les emballages des produits référencés et les produits contenus dans ces emballages. Le fournisseur devra fournir une analyse de l'emballage et le cas échéant du produit contenu afin de déterminer la présence éventuelle des composants chimiques notés ci-dessus (seuil de détection à 0,1mg/kg de produits conditionnés). Biocoop souhaite évoluer vers la suppression de ces composés dans les emballages des produits qu'elle distribue. Biocoop incite ses fournisseurs à avoir une démarche dans ce sens.

- Les encres d'impression utilisées doivent être à bases végétales dès que le support le permet.

- Les matériaux recyclés ou partiellement recyclés sont à privilégier lorsque la nature de l'emballage le permet.

Réglementation générale des emballages