



CAHIER DES CHARGES

Marque collective HISSEZ HAUTS DE FRANCE®

Table des matières

Partie I.	Production.....	3
I.1	La pêche.....	3
I.1.1	Les espèces pêchées éligibles	3
I.1.2	Les espaces de capture éligibles par espèce.....	3
I.1.3	Restrictions liées à la classification du stock des espèces et mises à jour	3
I.1.4	Produits issus de la pêche embarquée	4
I.1.5	Produits issus de la pêche à pied	4
I.1.6	Les critères de qualité des produits éligibles.....	4
I.2	L'aquaculture	5
I.2.1	Localisation des activités	5
I.2.2	Les espèces d'aquaculture éligibles.....	5
I.2.3	Les critères d'admissibilité par espèce éligible.....	5
I.3	Mise en marché des produits bruts.....	5
Partie II.	Transformation	5
II.1	Localisation des activités	5
II.2	Matières premières éligibles	6
II.2.1	Matières premières issues de la production des Hauts-de-France	6
II.2.2	Dérogations de provenance possibles en cas de volumes et/ou qualités non adaptés	6
II.2.3	Matières premières non disponibles en Hauts-de-France.....	6
II.3	Règles spécifiques pour les produits élaborés	7
II.3.1	Le salage et saurissage	7
II.3.2	Autres produits élaborés.....	7

Partie I. Production

I.1 La pêche

I.1.1 Les espèces pêchées éligibles

Les produits de la pêche ne peuvent être commercialisés sous la Marque uniquement lorsqu'ils proviennent d'espèces listées dans la *Liste des Espèces de pêche et d'aquaculture éligibles à la marque HISSEZ HAUTS DE FRANCE®*.

Ladite liste est communiquée par AQUIMER aux Usagers de la Marque par tous les moyens après chaque mise à jour et disponible sur le site internet de la Marque (hissez-hauts.com).

Le Comité de Sélection peut proposer des mises à jour de ladite liste en fonction de la disponibilité des stocks et de l'évolution de la filière.

I.1.2 Les espaces de capture éligibles par espèce

Pour les entreprises de pêche souhaitant commercialiser leurs produits sous la Marque les sous-zones de pêche et leurs divisions, au sein de la zone FAO 27, attribuées à chaque espèce, sont détaillées dans le *Tableau des Espaces de capture éligibles à la marque HISSEZ HAUTS DE FRANCE® et critères de qualité pour les espèces pêchées*, indépendamment de la classification relative à l'état de leur stock.

Ledit Tableau est communiqué par AQUIMER aux Usagers de la Marque par tous les moyens après chaque mise à jour et disponible sur le site internet (hissez-hauts.com).

I.1.3 Restrictions liées à la classification du stock des espèces et mises à jour

Le Comité de Sélection, s'appuyant sur les évaluations scientifiques officielles de l'état des stocks (IFREMER, CIEM, etc.), peut suspendre l'usage de la marque pour certaines zones ou espèces, si la ressource est menacée ou incertaine. Ces décisions sont précisées dans le *Tableau des Espaces de capture éligibles à la marque HISSEZ HAUTS DE FRANCE®*.

La classification des stocks est réalisée grâce à la matrice de classification (dérivée de la matrice dite de Kobé).

Les stocks sont classifiés comme-suit :

Classification état du stock	Admis / exclu marque HISSEZ HAUTS®
En bon état	Admis marque HISSEZ HAUTS®
Reconstituable	Admis marque HISSEZ HAUTS®
Non dégradé mais surpêché	Admis marque HISSEZ HAUTS®
Dégradé et surpêché	Exclu
Effondré	Exclu

Les stocks classés comme “dégradés” ou “effondrés” sont réputés non admissibles à toute commercialisation sous la Marque. Ladite exclusion prenant effet à compter de la mise à jour dans le *Tableau des Espaces de capture éligibles à la marque HISSEZ HAUTS DE FRANCE®*.

Pour les espèces dont les stocks ne font pas l’objet d’une évaluation scientifique, ou dont les stocks, sans être considérés comme dégradés ou effondrés, présentent néanmoins des incertitudes, le Comité de Sélection peut décider de suspendre l’utilisation de la Marque, pour un espace de capture donné.

Ce tableau a valeur contraignante et s’impose à toutes les entreprises de pêche à compter de sa date de parution.

Le Comité de Sélection peut, en outre, décider de la tenue de réunions extraordinaires, afin de procéder à la mise à jour de ce tableau.

I.1.4 Produits issus de la pêche embarquée

Pour la pêche embarquée, seuls les produits :

- Provenant de navires immatriculés en France ;
- Facturés en halle à marée située dans la région des Hauts-de-France ;

sont éligibles pour être commercialisés sous la Marque.

I.1.5 Produits issus de la pêche à pied

Pour la pêche à pied, seuls les produits provenant de pêcheurs professionnels disposant d’un permis et d’une licence délivrée par le Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins des Hauts-de-France, sont éligibles pour être commercialisés sous la Marque.

I.1.6 Les critères de qualité des produits éligibles

Les produits doivent satisfaire aux critères qualité définis dans le *Tableau des Espaces de capture éligibles et critères de qualité pour les espèces pêchées*.

Les critères de catégorisation de la fraîcheur des poissons sont fixés par le règlement (CE) n° 2406/96 du conseil du 26 novembre 1996.

Les tailles minimales à respecter sont définies aux annexes II et III du règlement (CEE) n° 3094/86 du conseil du 7 octobre 1986.

I.2 L'aquaculture

I.2.1 Localisation des activités

Toute activité d'aquaculture doit être réalisée sur le territoire des Hauts-de-France. L'aquaculteur doit être titulaire d'un agrément ou d'un enregistrement zoosanitaire en Hauts-de-France.

I.2.2 Les espèces d'aquaculture éligibles

Les espèces d'aquaculture éligibles à la Marque sont listés dans la *Liste des Espèces de pêche et aquaculture éligibles à la marque HISSEZ HAUTS DE FRANCE®*.

I.2.3 Les critères d'admissibilité par espèce éligible

Les critères d'admissibilité par espèce sont précisés dans *Tableau des critères d'admissibilité à la marque HISSEZ HAUTS DE FRANCE® pour les espèces d'aquaculture*.

Tout produit ne remplissant pas l'intégralité de ces critères ne peut pas être commercialisé sous la Marque.

Ledit tableau est communiqué par AQUIMER aux Usagers de la Marque par tous les moyens après chaque mise à jour et disponible sur le site internet de la Marque (hissez-hauts.com).

I.3 Mise en marché des produits bruts

Seuls les produits de pêche ou d'aquaculture éligibles à la Partie I. Production, du présent cahier des charges sont autorisés à être commercialisés sous leur forme brute sous la Marque.

La forme brute des produits est définie comme suit :

- Poisson entier : poisson présenté complet, éviscéré ou non, n'ayant subi aucune autre opération (comme le filetage, le tranchage ou le désarêtage).
- Pour les coquillages et crustacés : entiers, vivants, non écoquillé, n'ayant subi aucune autre opération.
- Pour les algues et plantes halophiles : fraîches, non séchées.

Ces produits doivent être conditionnés en Hauts-de-France par un opérateur adhérent à la marque.

Partie II. Transformation

II.1 Localisation des activités

Toute activité de transformation doit être réalisée sur le territoire des Hauts-de-France, sans discontinuité, jusqu'à l'obtention du produit fini. Le Transformateur doit disposer d'un numéro d'agrément sanitaire en Hauts-de-France.

Pour des raisons sanitaires, une tolérance peut toutefois être accordée pour les opérations d'éviscération effectuées en dehors du territoire régional.

II.2 Matières premières éligibles

II.2.1 Matières premières issues de la production des Hauts-de-France

Seuls les produits de pêche ou d'aquaculture commercialisés sous la Marque HISSEZ HAUTS® peuvent être utilisés comme matières premières pour la transformation de produits destinés à être commercialisés sous la marque HISSEZ HAUTS®.

II.2.2 Dérogations de provenance possibles en cas de volumes et/ou qualités non adaptés

Si les volumes et/ou la qualité disponibles en Hauts-de-France pour les espèces mentionnées dans la *Liste des Espèces de pêche et aquaculture éligibles à la marque HISSEZ HAUTS DE FRANCE®*, ne permettent pas de répondre aux besoins des Transformateurs, l'opérateur peut demander au Comité de Sélection une dérogation permettant d'étendre les provenances autorisées pour cette espèce.

La dérogation ne peut être accordée que pour l'entrée en Hauts-de-France de produits sous leur forme brute, constituant une matière première pour être transformés sur le territoire des Hauts-de-France.

S'agissant des poissons, les opérations de simple éviscération ou d'étêtage ne sont pas considérées comme des transformations suffisamment avancées pour justifier l'octroi d'une dérogation de provenance. Le tranchage et le filetage sont, en revanche, considérés comme des préparations suffisamment avancées pouvant donner lieu à une dérogation.

La demande de dérogation doit être transmise par l'entreprise au Comité de Sélection sous forme écrite et être accompagnée d'un dossier justificatif précisant :

- La nature de l'espèce concernée et la qualité attendue ;
- La période d'indisponibilité constatée ;
- Le volume manquant ;
- Les transformations envisagées ;
- La provenance dérogatoire sollicitée.

Le Comité de Sélection se réserve le droit de refuser ou d'accorder la dérogation et d'en fixer les conditions et modalités d'application, sur la base d'une grille incluant notamment des critères de responsabilité et de durabilité.

II.2.3 Matières premières non disponibles en Hauts-de-France

Certaines espèces dont la production est reconnue comme indisponible sur le territoire des Hauts-de-France sont éligibles en tant que matières premières destinées à la transformation sous la marque HISSEZ HAUTS®.

Afin de pouvoir être commercialisées sous cette marque, ces espèces ne peuvent entrer en Hauts-de-France que sous leur forme brute, dans le but d'être préparées ou transformées sur le territoire des Hauts-de-France.

Les entreprises souhaitant utiliser ces espèces doivent en faire la demande auprès du Comité de Sélection sous forme écrite en précisant :

- La nature de l'espèce concernée ;
- La qualité attendue ;
- La provenance sollicitée ;
- Les transformations envisagées.

Le Comité de Sélection se réserve le droit de refuser ou d'accorder l'éligibilité de l'espèce et de fixer les conditions et modalités d'utilisation, sur la base d'une grille incluant notamment des critères de responsabilité et de durabilité.

La liste de ces espèces, ainsi que les exigences relatives à leur qualité et à leur provenance pour leur utilisation comme matières premières, sont précisées dans la *Liste des Matières premières non disponibles en Hauts-de-France et modalités d'acceptation pour la Marque HISSEZ HAUTS DE FRANCE®*.

II.3 Règles spécifiques pour les produits élaborés

II.3.1 Le salage et saurissage

Pour qu'un produit issu du salage - saurissage puisse être commercialisé sous la marque Hissez Hauts, la matière première éligible, telle que définie au point II.2, doit être salée et/ou fumée et représenter au minimum 80 % de la recette du produit fini. L'eau et le sel ne sont pas considérés comme des ingrédients dans la recette.

Modes de préparation non éligibles :

- Salage par injection ;
- Fumage avec du bois de résineux.

Autres critères qualité :

- Pour les espèces d'aquaculture, le délai entre l'abattage et le salage ne doit pas excéder douze jours ;
- La durée limite de conservation (DLC) maximale est fixée à 24 jours.

II.3.2 Autres produits élaborés

Pour qu'un produit élaboré puisse être commercialisé sous la marque Hissez Hauts :

- Le taux de matière première éligible, telle que définie dans la partie II.2, doit représenter au minimum 30 % de la recette du produit fini. L'eau n'est pas considérée comme un ingrédient dans la recette ;

- Il ne doit pas contenir à la fois une espèce issue d'une source éligible et la même espèce issue d'une source non éligible au présent cahier des charges.

*Liste des Espèces de pêche et d'aquaculture éligibles à la marque HISSEZ
HAUTS DE FRANCE®*

Tableau 1: Espèces de pêche éligibles

Nom commun	Type de pêche	Nom latin	Code FAO
Bulot	Pêche embarquée	<i>Buccinum undatum</i>	WHE
Coquille Saint-Jacques	Pêche embarquée	<i>Pecten maximus</i>	SCE
Hareng commun	Pêche embarquée	<i>Clupea harengus</i>	HER
Homard	Pêche embarquée	<i>Hommarus grammurus</i>	LBE
Lieu noir	Pêche embarquée	<i>Pollachius virens</i>	POK
Merlan	Pêche embarquée	<i>Merlangius merlangus</i>	WHG
Salicorne	Pêche à pied	<i>Salicornia europaea</i>	Non attribué
Sardine	Pêche embarquée	<i>Sardina pilchardus</i>	PIL
Tourteau	Pêche embarquée	<i>Cancer pagurus</i>	CRE

Tableau 2 : Espèces d'aquaculture éligibles

Nom commun	Nom latin
Bar commun	<i>Dicentrarchus labrax</i>
Daurade royale	<i>Sparus aurata</i>
Moule commune	<i>Mytilus edulis</i>
Saumon de fontaine	<i>Salvelinus fontinalis</i>
Truite arc-en-ciel	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Truite fario	<i>Salmo trutta</i>

Tableau des Espaces de capture éligibles à la marque HISSEZ HAUTS DE FRANCE®

	Bulot <i>(B.undatum)</i>	Coquille St-Jacques <i>(P. maximus)</i>	Hareng commun <i>(C. harengus)</i>	Homard <i>(H. grammarus)</i>	Lieu noir <i>(P. virens)</i>	Merlan <i>(M. merlangus)</i>	Sardine <i>(S. pilchardus)</i>	Tourteau <i>(C. pagurus)</i>
FAO27 - Sous-zone et division de pêche éligibles	IV.c et VII.d	VII.d	IV.c et VII.d	IV.c et VII.d	IV.a, IV.b, IV.c, I.a, I.b, II.a et II.b	IV.c, VII.d et VII.e	IV.c et VII.d	IV.c et VII.d
Sous-zone et division suspendues sur décision Comité de Sélection								
Catégorie de fraîcheur	Vivant	Vivante	Extra	Vivant	Extra ou A	Extra	Extra ou A	Vivant
Poids / taille minimum	45 mm	11 cm	125 g	9 cm	N/A	170 g	15 g	15 cm
Autre critère qualité	N/A	Non crépidulée	N/A	N.A	N/A	N/A	N/A	N/A

Tableau des critères d'admissibilité à la marque HISSEZ HAUTS DE FRANCE® pour les espèces d'aquaculture

	Truite arc-en-ciel et fario <i>(O. mykiss et S. trutta)</i>	Bar commun <i>(D. labrax)</i>	Daurade royale <i>(S. aurata)</i>	Moule commune <i>(M. edulis)</i>	Saumon de fontaine <i>(S. fontinalis)</i>
Origine des alevins / naissain	Géniteurs et descendance non OGM Éclosion en écloserie en Hauts-de-France	Géniteurs et descendance non OGM Mise en élevage en Hauts-de-France avant 10g	Géniteurs et descendance non OGM Mise en élevage en Hauts-de-France avant 10g	Captage naturel (ne provenant pas d'écloserie) Captage du naissain réalisé en Hauts-de-France ou ensemencement en Hauts-de-France avant le 31/12 de l'année de captage Nouvellain d'origine Hauts-de-France	Géniteurs et descendance non OGM Éclosion en écloserie en Hauts-de-France
Alimentation	Absence d'OGM au sens du règlement CE n°1829/2003 (seuil de 0,9%) pendant toute la vie	Absence d'OGM au sens du règlement CE n°1829/2003 (seuil de 0,9%) pendant toute la vie	Absence d'OGM au sens du règlement CE n°1829/2003 (seuil de 0,9%) pendant toute la vie	Alimentation naturelle	Absence d'OGM au sens du règlement CE n°1829/2003 (seuil de 0,9%) pendant toute la vie

Techniques d'élevage	Elevage en eau douce	Elevage en eau de mer	Elevage en eau de mer	Toutes techniques d'élevage (bouchot, filière, à plat)	Elevage en eau douce
Durée minimum d'élevage en Hauts-de-France	De l'éclosion à l'abattage	De 10g à l'abattage	De 10g à l'abattage	6 mois minimum en Hauts-de-France Élevage, purification et expédition/conditionnement en Hauts-de-France	De l'éclosion à l'abattage
Installations d'élevage	Bassins de pisciculture situés en Hauts-de-France	Bassins de pisciculture situés en Hauts-de-France	Bassins de pisciculture situés en Hauts-de-France	Concessions de culture marine en Hauts-de-France	Bassins de pisciculture situés en Hauts-de-France
Exigence « produit fini »	Conforme au cahier des charges « Poisson d'aquaculture français »	Conforme au cahier des charges « Poisson d'aquaculture français »	Conforme au cahier des charges « Poisson d'aquaculture français »	Vivantes, propres et sans corps étrangers Taux de remplissage > 22 % Espacement minimum des barreaux de calibrage : 12mm	Conforme au cahier des charges « Poisson d'aquaculture français »

Liste des Matières premières non disponibles en Hauts-de-France et modalités d'acceptation pour la Marque HISSEZ HAUTS DE FRANCE®

	Saumon Atlantique <i>(Salmo salar)</i>
Origine	Elevé dans l'espace économique européen ou en Écosse
Critères responsable	Disposant d'une certification ou d'un label parmi les suivants : - ASC - BIO / AB - Global Gap - Label Rouge