

LABEL QUALITÉ PLUS

Cahier des charges

Truite artisanale affinée
Version 7.0

Aquaculteurs de Wallonie ASBL
Rue Félix Lefèvre, n° 61
B-6900 Hargimont
Responsable : Alain Schonbrodt
☎ : 0476/97.19.87
✉ : alain.schonbrodt51@gmail.com

Table des matières

<i>Références législatives</i>	3
<i>Glossaire</i>	3
1. Préambule	5
1.1. Contexte.....	5
1.2. Plus-value de la qualité différenciée	5
2. Identification du promoteur	6
3. Dénomination de produit	6
4. Méthode de production	6
4.1. Animaux destinés à l'affinage.....	6
4.1.1. Espèce et origines	6
4.1.2. Caractéristiques des sites d'élevage	6
4.2. Conditions de transport vers le site d'affinage	7
4.3. Affinage.....	7
4.3.1. Caractéristiques du site d'affinage	7
4.3.2. Conditions d'affinage	8
4.3.3. Alimentation/Nourrissage	9
4.3.4. Traitements sanitaires	9
4.3.5. Prophylaxie et soins vétérinaires	109
4.4. Conditions de transport avant abattage.....	10
4.5. Abattage, préparation et transformation.....	11
4.6. Caractéristiques des truites affinées	11
4.7. Distribution et commercialisation.....	12
5. Traçabilité et documentation qualité	12
6. Procédures de contrôle	13
7. Différenciation	13
8. Annexes	15
8.1. Liste positive des ingrédients autorisés pour l'alimentation des poissons	15
8.2. Liste positive des médicaments autorisés	15
8.3. Plan minimal de contrôle	16

Références législatives

- Code wallon de l'Agriculture, articles D.6, § 1^{er} et 4, D.7, D.17, D.61, D.179 à D.183 et D.426, § 2, 3^o.
- Arrêté royal du 21 février 2005 réglementant la dissémination volontaire dans l'environnement ainsi que la mise sur le marché d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou de produits en contenant.
- Arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires.
- Arrêté du Gouvernement wallon du 10 mars 2005 déterminant les conditions sectorielles relatives aux piscicultures intensives.
- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Arrêté royal du 21 juillet 2016 relatif aux conditions d'utilisation de médicaments par les vétérinaires et par les responsables des animaux.

Glossaire

- Aérateur : système permettant d'augmenter la concentration en oxygène de l'eau grâce à la diffusion d'air ou grâce à une action mécanique.
- Affinage : phase qui précède l'abattage du poisson, au cours de laquelle le nourrissage est limité à une moyenne maximum de 1 % de la biomasse par jour.
- AFSCA : Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.
- AGPI LC n-3 : acides gras polyinsaturés oméga-3 à longue chaîne.
- Alevinage : période s'étalant de l'éclosion jusqu'au stade alevin.
- ASBL : association sans but lucratif.
- Bassin d'attente : bassin de stockage momentané après le transport du site d'affinage vers le site d'abattage.
- Conditions climatiques extrêmes : sont considérées comme telles les canicules, les grands gels, les inondations et la sécheresse (cf. documentation qualité mentionnée au chapitre 5).
- DAF : documents d'administration et de fourniture.
- Degré-jour (°J) : nombre obtenu en multipliant le nombre de jours de l'évènement par la température moyenne de l'eau au cours de celui-ci.
- DHA : acide docosahexaénoïque.
- Élevage : phase durant laquelle les poissons sont amenés à la taille marchande.
- EPA : acide eicosapentaénoïque.
- ETP : équivalent temps plein.



- NHI : nécrose hématopoïétique infectieuse.
- OCI : organisme certificateur indépendant.
- OGM : organisme génétiquement modifié.
- Production de truites : quantité en poids vif de poissons produits qui est évaluée par le différentiel entre le poids vif des poissons récoltés et le poids vif des poissons initialement mis en charge dans les unités d'affinage.
- RAS (recirculating aquaculture system) : système de recirculation en aquaculture qui est matérialisé par un circuit fermé au sein duquel l'eau est recirculée par un système de pompage et qui fait intervenir des systèmes de filtration mécanique, de filtration biologique, de dégazage du CO₂ et d'apport d'oxygène dissous.
- Registre d'élevage ou cahier d'élevage : ensemble de données zootechniques enregistrées pour chacun des lots de poissons.
- Registre d'exploitation : registre détaillé de l'ensemble des données générales utiles de l'exploitation telles que, entre autres, les mouvements des lots de poissons-achats-ventes, les paramètres d'élevage intéressants (températures, crues, etc.) et les divers achats d'intrants.
- Registre des médicaments : registre reprenant les prescriptions vétérinaires, les documents d'administration et de fourniture, les bons de livraison, les posologies, les lots traités ainsi que les traitements réalisés en ce compris les dates de traitement.
- SHV : septicémie hémorragique virale.
- Unités d'affinage : infrastructures d'élevage dans lesquelles les truites sont affinées, qui se matérialisent par des étangs et/ou des bassins.

1. Préambule

1.1. Contexte

La truite est un produit phare de l'agriculture wallonne, issue de salmonicultures ancrées dans la région. Les salmonicultures, dont l'implantation en Wallonie remonte à 1889, ont connu une évolution importante du marché depuis les années 1990. Cette évolution s'est principalement matérialisée par l'augmentation croissante de l'offre en truites importées à bas coût sur le marché belge. Cette concurrence résulte principalement des coûts de production dus aux différences des modèles d'élevage entre les pisciculteurs wallons et les pisciculteurs des pays exportateurs. En effet, nos pisciculteurs ont des modèles d'élevage beaucoup moins intensifs et leur volume de production conduit à des économies d'échelle moins importantes. Ces contraintes ont forcé de nombreux pisciculteurs wallons à arrêter leur production. Néanmoins, nos pisciculteurs, particulièrement attachés à leur modèle de production plus traditionnelle, n'en ont pas changé et ils proposent toujours des truites produites localement à plus petite échelle et d'excellente qualité. À l'heure actuelle, il semble de plus en plus évident que les consommateurs ne font pas la distinction entre les truites importées à bas coût et les truites produites localement. De plus, ceux-ci ne bénéficient pas d'information quant aux différences entre les modèles d'élevage et entre les qualités des produits qui en résultent. Cette méconnaissance généralisée de la qualité des truites affinées en Wallonie par les consommateurs conduit à un choix principalement basé sur le prix des produits, ce qui est dès lors délétère pour nos pisciculteurs.

Dans ce contexte et afin d'augmenter la visibilité et l'information sur les truites affinées en Wallonie, le développement d'un label de qualité différenciée pour des truites affinées en Wallonie semble un levier particulièrement intéressant pour informer et fidéliser les consommateurs tout en permettant de promouvoir et de pérenniser l'aquaculture wallonne et son modèle d'affinage de truites.

1.2. Plus-value de la qualité différenciée

Une étude a été réalisée pour évaluer la possibilité de développer une filière d'affinage de truites de qualité supérieure en Wallonie. Ainsi, l'impact d'un aliment riche en acides gras polyinsaturés oméga-3 à longue chaîne (AGPI LC n-3) (dont l'acide docosahexaénoïque [DHA] et l'acide eicosapentaénoïque [EPA]) sur la qualité nutritionnelle des truites élevées suivant le présent cahier des charges a été évalué en région wallonne afin de proposer une truite contribuant à améliorer les bénéfices nutritionnels de sa consommation pour la santé humaine des consommateurs.

Le DHA et l'EPA sont bien connus pour leurs bienfaits sur la santé humaine, notamment pour leurs bienfaits cardiovasculaire et cognitif. La quantité recommandée de ces deux AGPI LC n-3 spécifiques pour les adultes est comprise entre 250 à 500 mg par jour mais la plupart des gens n'atteignent pas ce niveau. Les poissons semi-gras, comme la truite, sont une excellente source d'acides gras oméga-3. Il a été démontré que la teneur en AGPI LC n-3 de l'alimentation des truites arc-en-ciel conditionne directement leur composition lipidique et donc leur qualité nutritionnelle. Leur élevage traditionnel combiné à une alimentation soignée, tel que pratiqué en piscicultures wallonnes, permet d'atteindre cet objectif de qualité différenciée.

Le rapport de recherche menée par l'ASBL Aquaculteurs de Wallonie en collaboration avec l'UCLouvain est disponible sur demande auprès de l'ASBL.

2. Identification du promoteur

Art. 1. Le promoteur du présent cahier des charges est l'ASBL « Aquaculteurs de Wallonie », située Rue Félix Lefèvre n° 61 à 6900 Hargimont. Le responsable est Alain Schonbrodt (0476/97.19.87 ; alain.schonbrodt51@gmail.com).

3. Dénomination de produit

Art. 2. La dénomination des produits respectant ce cahier des charges est « Truite artisanale affinée ».

4. Méthode de production

Le cahier des charges porte sur les conditions d'affinage de truites dans des unités d'affinage alimentées par de l'eau de rivière, de source ou de forage ainsi que sur les conditions de transformation et de commercialisation des produits issus de ces truites.

4.1. Animaux destinés à l'affinage

4.1.1. Espèce et origines

Art. 3. Ce cahier des charges porte sur l'affinage de la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss* Walbaum 1792) non transgénique.

Art. 4. Les truites ainsi que leurs géniteurs ne peuvent avoir subi aucune manipulation génétique visant à incorporer des gènes d'autres espèces en vue d'une croissance améliorée. La méthode du choc thermique ou du choc de pression des œufs pour générer des truites triploïdes reste autorisée.

Art. 5. Les truites destinées à la consommation n'ont été soumises à aucun anabolisant chimique.

Art. 6. La provenance des œufs et l'identification des lieux d'alevinage et d'élevage antérieurs doivent pouvoir être établies sans ambiguïté.

4.1.2. Caractéristiques des sites d'élevage

Art. 7. Pour des raisons sanitaires (existence de plans d'éradication des maladies à déclaration obligatoire), les sites d'élevage se situent dans l'un des États membres de l'Union européenne ou en Suisse. De plus, limiter les distances de transfert se justifie également pour des questions de bien-être animal (diminution du stress des truites) et par souci de réduire l'empreinte environnementale due au transport.

Art. 8. Sans préjudice d'autres maladies intervenant dans l'établissement futur des statuts, les truites et les truitelles proviennent soit d'élevages certifiés de statut sanitaire « indemne de maladie » ou « sous programme de surveillance volontaire » pour la septicémie hémorragique virale (SHV) et la nécrose hématopoïétique infectieuse (NHI).

Art. 9. La sélection des sites d'élevage dépend d'une évaluation qui se réalise sur base d'un formulaire envoyé par le pisciculteur à son fournisseur. Ce formulaire, présenté dans la documentation qualité mentionnée au chapitre 5, reprend, entre autres, les données administratives, les copies des certifications ainsi que des informations techniques.

Art. 10. En plus des critères précités concernant les caractéristiques des poissons et les méthodes d'élevage, les critères suivants sont également obligatoires pour la sélection positive des fournisseurs :

- l'usage de produits hormonaux, antihormonaux et facteurs de croissance n'est pas autorisé sur les poissons destinés à l'affinage ;
- tout composant alimentaire ne provient pas ou n'est pas dérivé de produits étiquetés comme contenant des OGM conformément à l'arrêté royal du 21 février 2005.

4.2. Conditions de transport vers le site d'affinage

Art. 11. Tout nourrissage est interdit minimum 4 jours avant le transport.

Art. 12. § 1^{er}. Le transport sur route se réalise à l'aide de cuves oxygénées, sans adjonction de substances correctrices du pH, à l'exception du lait et du sel (NaCl).

§ 2. Le lait est utilisé, à raison de maximum 0,1 % (soit 1 l/1000 l), afin de diminuer la formation de mousse organique qui limite le transfert de l'oxygène à l'interface air/eau. Son utilisation ne modifie pas les densités de chargement définies à l'article 13.

§ 3. Le sel est utilisé à raison de maximum 0,5 % (soit 5 g/l) afin de limiter le stress des poissons.

Art. 13. Les critères de transport sont les suivants :

- le chargement est tel que les cuves sont remplies d'eau au $\frac{3}{4}$ de leur volume et oxygénées ;
- la durée du transport des poissons est de maximum 24 heures ;
- la densité de chargement est telle que la biomasse de truites représente maximum 20 % du volume pour de l'eau douce (sans sel) et 24 % du volume pour de l'eau salinisée à 0,5 % ;
- la température de l'eau est inférieure à 20 °C ;
- la qualité de l'eau est compatible avec un état de bien-être correct tel que manifesté par les poissons ;
- le déchargement n'est autorisé qu'après avoir évalué la compatibilité des températures et des pH de l'eau de transport et de l'eau de réception des poissons. Pour ce faire, un équilibrage des températures est nécessaire pour un écart strictement supérieur à 5 °C (à raison de 1 °C/20 min.). Un équilibrage du pH est nécessaire pour un écart strictement supérieur à 2 unités de pH. L'équilibre se réalise en incorporant de l'eau de réception dans les bacs de transport.

4.3. Affinage

4.3.1. Caractéristiques du site d'affinage

Art. 14. Le site d'affinage est enregistré auprès de l'AFSCA. Son installation est autorisée ou agréée et contrôlée par l'AFSCA.

Art. 15. L'eau des bassins et/ou des étangs d'affinage peut provenir de rivière, de source ou de forage.

Art. 16. Chaque pisciculteur est capable d'identifier clairement les lots destinés à la certification relative à ce cahier des charges et ceux qui ne le sont pas. Pour ce faire, une séparation nette (physique) existe et se matérialise par des unités d'affinage disposées en parallèle permettant de séparer les différents lots de truites mis en charge pour l'affinage (de qualité différenciée ou non). Aucun mélange de lots différents n'est autorisé. Le pisciculteur est donc capable de présenter les registres d'élevage des divers lots à tout moment.

Art. 17. Le caractère familial des exploitations piscicoles d'affinage est assuré par les critères suivants :

- le pisciculteur est reconnu par son savoir-faire et son expérience. À ce titre, il peut justifier d'une activité de production de salmonidés en Wallonie d'une durée de minimum 5 ans. Dans le cas contraire, il a suivi un stage professionnel de minimum 3 mois dans une exploitation produisant déjà de la truite de qualité différenciée avant de démarrer sa propre production en qualité différenciée ;
- il est propriétaire de l'ensemble du cheptel présent dans son exploitation ;
- il en a la gestion totale (alimentation, conduite d'élevage, etc.) à l'exception des obligations légales relatives aux soins vétérinaires ;
- le site d'affinage n'est pas situé en zone d'habitat et ne permet pas une production supérieure ou égale à 30 t/an de truites de qualité différenciée ;
- le cas échéant, le pisciculteur est associé dans le capital et conserve son pouvoir de décision et de gestion de la pisciculture ;
- le cas échéant, un maximum de 1 équivalent temps plein (ETP) est alloué à l'affinage.

4.3.2. Conditions d'affinage

Art. 18. § 1^{er}. La durée de l'affinage est de minimum 35 jours.

§ 2. En cas de conditions climatiques extrêmes (gel, sécheresse, inondation) décrites dans la documentation qualité mentionnée au chapitre 5 ou de problèmes sanitaires qui peuvent conduire à un arrêt temporaire de l'alimentation des truites, cette période ne sera prise en compte dans la durée d'affinage de 35 jours. Dès lors, la durée d'affinage pourra être reprise lorsque les conditions environnementales ou sanitaires seront revenues à la normale.

§ 3. En cas de maladies virales à déclaration obligatoire (NHI et SHV) rendant impossible le respect des critères du cahier des charges, les truites ne pourront pas être écoulées en tant que qualité différenciée.

§ 4. Toutefois, aucun nouveau lot de qualité différenciée ne peut être démarré tant que les conditions environnementales ou sanitaires sont défavorables.

Art. 19. Le renouvellement d'eau (i.e. eau neuve) est d'au moins 20 l par kg de truites et par heure, sauf en cas de conditions défavorables exceptionnelles telles que sécheresse, pollution, actes malveillants ou toute autre altération des conditions d'élevage n'étant pas du fait du pisciculteur.

Art. 20. La densité d'élevage est de maximum 50 kg/m³.

Art. 21. La température de l'eau est comprise entre 2 °C et 20 °C, ce qui correspond à la plage de températures d'alimentation des truites.

Art. 22. La recirculation est autorisée. Toutefois, le système RAS, au sein duquel l'eau est filtrée mécaniquement et biologiquement, est interdit pour la phase d'affinage des truites.

Art. 23. À l'entrée des unités d'affinage, l'état biologique de l'eau est classé comme moyen, bon ou très bon (cf. Annexe Xter du Code de l'eau). Cette information est disponible sur le site internet de l'État de l'environnement wallon (<https://etat.environnement.wallonie.be/home.html>).

Art. 24. À la sortie du système de production alloué à la qualité différenciée, les critères et leur fréquence de contrôle sont, au minimum, ceux stipulés dans l'annexe de l'arrêté du Gouvernement wallon du 10 mars 2005 (<https://environnement.wallonie.be/home/legislation.html>).

Art. 25. § 1^{er}. Un suivi de l'oxygène se fait via l'observation du comportement des poissons ou à l'aide d'un oxymètre fixe ou mobile.

§ 2. L'oxygénation se fait naturellement, sauf lorsque la température de l'eau et/ou le débit ne permettent pas de maintenir un taux d'oxygène dissous confortable (i.e. saturation minimale en O₂ de 60 % ou absence de concentration inaccoutumée des truites à l'arrivée d'eau). Dans ce cas, des aérateurs peuvent être placés au sein des unités d'affinage afin de rétablir un taux d'oxygène dissous confortable pour les truites.

Art. 26. En cas de conditions climatiques extrêmes, toutes les mesures sont prises afin d'assurer un confort maximum au cheptel (en jouant sur le débit, l'alimentation, l'aération et la densité).

4.3.3. Alimentation/Nourrissage

Art. 27. Le nourrissage est limité en accord avec le concept d'affinage et effectué sans perte d'aliments (i.e. tout l'aliment est consommé). La quantité de nourriture est limitée à une moyenne maximum de 1 % de la biomasse par jour (mesurée sur la durée totale de l'affinage).

Art. 28. Étant donné les grandes diversités et variabilités de composition de l'alimentation pour poissons, une liste positive des ingrédients est difficilement réalisable de manière exhaustive. Tous les composants alimentaires répondent aux normes européennes.

Art. 29. Tous les aliments distribués satisfont au standard « Feed Chain Alliance » (FCA), équivalent au Guide sectoriel G-001 (Guide d'autocontrôle alimentation animale) validé par l'AFSCA.

Art. 30. L'aliment d'affinage contient au minimum 25 mg de (DHA + EPA)/g de matière fraîche.

Art. 31. L'évaluation des fournisseurs d'aliments se fait à l'aide d'un formulaire envoyé par le pisciculteur à son fournisseur. Ce formulaire, présenté dans la documentation qualité mentionnée au chapitre 5, reprend, entre autres, les données administratives, les copies des certifications ainsi que des informations qualitatives.

Art. 32. Il est interdit d'utiliser tout composant alimentaire provenant ou étant dérivé de produits étiquetés comme contenant des OGM conformément à l'arrêté royal du 21 février 2005.

Art. 33. Tous les lots de truites destinés à la certification « Truite artisanale affinée » issus d'un même site sont alimentés exclusivement avec des aliments conformes aux prescriptions du cahier des charges.

Art. 34. Aucun nourrissage ne peut se faire au cours d'un minimum de 4 jours précédant l'abattage. Les dates de mise à jeun font l'objet d'un enregistrement dans le registre d'élevage.

Art. 35. Le cas échéant, aucun nourrissage n'est autorisé dans les bassins d'attente.

4.3.4. Traitements sanitaires

Art. 36. Après vidange totale, les unités d'affinage sont nettoyées. Elles sont également désinfectées en cas d'occurrence pathologique.

Art. 37. La désinfection se réalise à l'aide de substances agréées dont la liste se trouve sur le site du Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement (<https://apps.health.belgium.be/gestautor-public-search/>).

4.3.5. Prophylaxie et soins vétérinaires

Art. 38. La lutte contre les infections et les parasites se fait à l'aide de produits agréés et est limitée au nécessaire et suffisant (i.e. se référer soit à la prescription vétérinaire, soit à la fiche produit).

Art. 39. Il n'existe à ce jour aucun produit thérapeutique enregistré en Belgique pour un usage en pisciculture. Le vétérinaire respecte donc le système de la cascade tel que décrit dans l'arrêté royal du 14 décembre 2006.

Art. 40. Tout traitement thérapeutique préventif systématique est strictement interdit.

Art. 41. Tous les produits hormonaux, antihormonaux et autres facteurs de croissance à une fin d'engraissement ou de modification de composition corporelle sont strictement interdits.

Art. 42. Tous les traitements administrés font l'objet d'un enregistrement dans le registre des médicaments. Les débuts et fins de traitement sont également enregistrés.

Art. 43. Les ordonnances et les DAF (documents d'administration et de fourniture) sont conservés pour une période minimale de 5 ans et rangés par ordre chronologique.

Art. 44. § 1^{er}. Il est obligatoire de respecter, après traitement, les temps d'attente recommandés ou fixés, conformément au règlement (UE) 2019/6.

§ 2. Toutefois, même si le temps d'attente légal le permettait, les animaux ne peuvent recevoir un traitement thérapeutique au cours des 140 degrés-jours précédant leur abattage.

4.4. Conditions de transport avant abattage

Art. 45. La durée maximale du transport du site d'affinage vers le site d'abattage est de 4 h.

Art. 46. Le temps du transport et celui de l'entreposage avant l'abattage ne peuvent être pris en compte pour réduire le temps de mise à jeun dans la pisciculture d'affinage.

Art. 47. § 1^{er}. Le transport sur route se réalise à l'aide de cuves oxygénées, sans adjonction de substances correctrices du pH, à l'exception du lait et du sel (NaCl).

§ 2. Le lait est utilisé, à raison de maximum 0,1 % (soit 1 l/1000 l), afin de diminuer la formation de mousse organique qui limite le transfert de l'oxygène à l'interface air/eau. Son utilisation ne modifie pas les densités de chargement définies à l'article 48.

§ 3. Le sel est utilisé à raison de maximum 0,5 % (soit 5 g/l) afin de limiter le stress des poissons.

Art. 48. Les critères de transport sont les suivants :

- le chargement est tel que les cuves sont remplies d'eau au $\frac{3}{4}$ de leur volume et oxygénées ;
- la densité de chargement est telle que la biomasse de truites représente maximum 20 % du volume pour de l'eau douce (sans sel) et 24 % du volume pour de l'eau salinisée à 0,5 % ;
- la température de l'eau est inférieure à 20 °C ;
- la qualité de l'eau est compatible avec un état de bien-être correct tel que manifesté par les poissons ;
- en cas de bassin d'attente, le déchargement n'est autorisé qu'après avoir évalué la compatibilité des températures et des pH de l'eau de transport et de l'eau des bassins. Pour ce faire, un équilibrage des températures est nécessaire pour un écart strictement supérieur à 5 °C (à raison de 1 °C/20 min.). Un équilibrage du pH est nécessaire pour un écart strictement supérieur à 2 unités de pH. L'équilibre se réalise en incorporant de l'eau des bassins dans les bacs de transport.

Art. 49. La qualité de l'eau et les charges en poissons sont maintenues pour réduire le stress autant que possible et pour assurer un confort optimum aux animaux lors du transport vers l'abattoir. De plus, une veille comportementale des poissons est assurée par le pisciculteur pour relever tous comportements suspects (pipage en surface des poissons, position anormale d'individus sur le flanc ou sur le dos et éventuelle nage erratique). Si un de ces comportements suspects est observé, le pisciculteur prend les dispositions nécessaires pour revenir à la normale.

4.5. Abattage, préparation et transformation

Art. 50. Les abattoirs et les ateliers de préparation et de transformation possèdent une autorisation ou un agrément de l'AFSCA. Le cas échéant, ils sont certifiés pour le Guide sectoriel relatif à leur secteur d'activités.

Art. 51. Une fois transportés, les poissons ne peuvent être abattus qu'après un temps d'attente d'au moins 12 heures, sauf en cas de conditions extrêmes rendant le respect d'un tel délai dommageable pour les poissons.

Art. 52. Le transfert se fait avec le moins de stress possible (notamment avec du matériel adapté).

Art. 53. Un protocole d'abattage écrit existe.

Art. 54. L'équipe d'abattage est formée aux meilleures pratiques, voire qualifiée grâce à l'expérience.

Art. 55. Les poissons sont tués de manière à provoquer la mort dans le plus bref délai, soit par la technique d'anesthésie électrique, soit par percussion sur la boîte crânienne.

Art. 56. Les produits sont refroidis le plus rapidement possible après l'abattage.

Art. 57. Tout procédé d'abattage, mélange gazeux ou additif chimique destiné à prolonger l'apparence visuelle de fraîcheur du poisson lors de la mise à mort par diverses réactions est interdit.

Art. 58. Les poissons sont ensuite éviscérés et rincés à l'eau potable dans un délai de 2 heures, à l'exception de ceux vendus entiers non éviscérés.

Art. 59. Les poissons sont ensuite triés (sur base de la taille) et conditionnés, selon les exigences des clients, dans des contenants alimentaires propres. Une fois conditionnés, ils sont conservés réfrigérés dans une gamme de températures comprises entre 0 et 4 °C.

Art. 60. Tout procédé destiné à augmenter le poids du poisson, par injection ou trempage dans une saumure, est interdit.

Art. 61. La chaîne du froid ne peut, en aucun cas, être interrompue.

Art. 62. Les produits finis préparés ou transformés (pâtés, rillettes, escavèche, mousses, terrines...) ne peuvent bénéficier de la mention « Truite artisanale affinée » que si l'entièreté de la chair entrant dans leur composition provient de poissons certifiés pour le cahier des charges. De plus, la chair de poissons certifiés constitue l'ingrédient principal (i.e. minimum 50 %) du produit transformé.

4.6. Caractéristiques des truites affinées

Art. 63. Les truites affinées sont à chair blanche ou saumonée et non fumées. Entières et non éviscérées, elles pèsent entre 200 et 1000 g.

Art. 64. Les truites mises en vente entières, éviscérées ou transformées sans fumaison présentent un bel aspect et une intégrité morphologique. En particulier, l'état de la chair, des viscères et de la peau ne peut présenter de trace d'atteinte pathologique (ulcère, hémorragie musculaire, etc.).

Art. 65. Les truites affinées présentent une teneur minimale de 5,4 mg de (DHA + EPA)/g de matière fraîche de la chair.

4.7. Distribution et commercialisation

Art. 66. Le pisciculteur s'engage à pouvoir distribuer les produits non transformés dans les 24 heures qui suivent l'abattage.

Art. 67. Pour les établissements sous autorisation :

- les produits finis de qualité différenciée peuvent être vendus sous différentes formes : poisson vivant, entier éviscéré (avec ou sans tête, avec ou sans branchies), filet frais ;
- en cas de filetage, ce dernier est réalisé à la ferme en présence du consommateur final.

Art. 68. Pour les établissements sous agrément :

- les produits finis de qualité différenciée peuvent être vendus sous différentes formes : poisson vivant, entier éviscéré (avec ou sans tête, avec ou sans branchies), filet frais et produits transformés (pâtés, rillettes, escavèche, mousses, terrines...) ;
- tous les conditionnements alimentaires sont acceptés dont notamment le poisson frais sur glace, emballé individuellement, sous film plastique, dans une verrine, sous atmosphère contrôlée ou sous vide.

Art. 69. § 1^{er}. Le pisciculteur est partie prenante dans la détermination du prix de vente de ses produits.

§ 2. Le prix de vente convenu couvre tous les coûts de production, y compris la rémunération juste du pisciculteur. Le calcul des coûts de production est revu annuellement et/ou lorsque qu'un évènement exceptionnel modifie considérablement les coûts de production.

Art. 70. Le pisciculteur s'engage à commercialiser au moins 50 % (massiques) de poissons répondant au cahier des charges sous l'appellation « Truite artisanale affinée » sauf en cas de conditions climatiques extrêmes.

5. Traçabilité et documentation qualité

Art. 71. Les prescriptions légales en matière de traçabilité sont respectées.

Art. 72. La traçabilité des aliments est réalisée par la conservation des numéros de lots liés aux factures d'achat des aliments distribués.

Art. 73. Le suivi des lots est assuré depuis l'entrée en affinage jusqu'à l'abattage au moyen de la tenue des registres d'élevage, d'exploitation et des médicaments.

Art. 74. Les lots sont gérés sur base du « All in, all out ».

Art. 75. Durant tout le process (de la pêche à la commercialisation), une séparation nette et/ou une identification non équivoque est faite entre les lots de qualité différenciée et les autres lots afin de ne pas les mélanger et d'assurer la traçabilité.

Art. 76. En plus des annexes du cahier des charges, il existe une documentation qualité complémentaire, mise à jour et gérée par le promoteur. Cette documentation comprend les documents suivants :

1. Conditions climatiques extrêmes ;
2. Évaluation des fournisseurs de poissons semi-marchands à affiner ;
3. Évaluation des fournisseurs d'aliments.

6. Procédures de contrôle

Art. 77. Chaque pisciculteur notifie son activité auprès d'un organisme certificateur indépendant accrédité (OCI), agréé pour le cahier des charges. Il autorise l'OCI agréé à réaliser en sa présence tous les contrôles nécessaires, tels que prévus dans le plan minimal de contrôle repris à l'annexe 8.3 (p. 16). La fréquence de contrôle correspond à une inspection annuelle.

Art. 78. Préalablement à son adhésion au cahier des charges, le pisciculteur candidat est audité par l'OCI agréé. Si l'audit révèle des lacunes, l'OCI agréé informe le candidat de sa décision en la motivant. Le délai de mise à niveau et les modalités de recontrôle sont définis par l'OCI. Si le recontrôle n'est toujours pas satisfaisant, le candidat ne peut adhérer au cahier des charges. Le candidat peut néanmoins refaire une demande au minimum 6 mois après le recontrôle non satisfaisant.

7. Différenciation

Ce chapitre résume le respect des différents principes du système régional de qualité différenciée par ce cahier des charges.

Le caractère familial des piscicultures réalisant l'affinage de truites de qualité différenciée est assuré par le respect des critères définis à l'article 17.

La plus-value pour le pisciculteur est essentiellement assurée par sa maîtrise du prix de vente (capacité d'adaptation) (Art. 69). Elle réside également dans le fait de doter les pisciculteurs d'un outil de communication pour fidéliser leur clientèle au travers de ce nouveau label de qualité et de reconnaître la qualité de leurs produits, en comparaison d'un produit standard non affiné.

Le respect des attentes sociétales réside dans le fait que les produits couverts par ce cahier des charges relèvent d'un savoir-faire (étapes d'affinage et d'abattage) et de l'expérience du pisciculteur (Art. 17). Le pisciculteur tente au mieux de répondre aux exigences du consommateur. Les conditionnements et formes du produit sont adaptés aux desideratas de ce dernier (Art. 59). Le pisciculteur s'engage à lui fournir un produit de première fraîcheur (délivré endéans les 24 h après abattage) (Art. 66). De plus, ce modèle d'élevage se veut respectueux et intégré à son environnement notamment par un renouvellement d'eau important (20 l/kg, Art. 19) et par l'utilisation de densités d'élevage modérées (avec un maximum de 50 kg/m³, Art. 20). Ces paramètres d'élevage permettront de limiter la charge en matière organique présente dans l'eau de rejet du système de production et donc son impact sur l'environnement. Il est également à noter que ces densités modérées concourent à favoriser les conditions de bien-être des poissons.

Le recours exclusif à des produits étiquetés comme ne contenant pas d'organismes génétiquement modifiés est assuré tout au long de la vie des poissons, tel que décrit aux articles 4, 10 et 32.

Quant au caractère de différenciation, la Truite artisanale affinée se distingue d'un produit standard par son affinage de minimum 35 jours (Art. 18). Grâce à cette étape cruciale, elle s'avère être un



produit de qualité source d'acides gras polyinsaturés oméga-3 à longue chaîne (EPA et DHA). En effet, le processus d'affinage tel que décrit dans ce cahier des charges permet d'en améliorer la valeur nutritionnelle. Ce constat est objectivé grâce à une étude réalisée par le Cétral de l'UCLouvain (cf. Rapport « Expérimentation de nutrition de truites dans le cadre du cahier des charges de qualité différenciée »). La qualité nutritionnelle des truites affinées a été évaluée par le Cétral. Des aliments aux profils en acides gras différents ont été testés. Une analyse comparative des profils en acides gras des truites nourries avec deux aliments aux profils en acides gras différenciés a été réalisée. Il en résulte un enrichissement significatif en acides gras oméga-3 d'intérêt (EPA et DHA) par l'utilisation d'un aliment riche en ces acides gras. L'affinage des truites nourries avec un aliment riche en EPA et DHA joue donc un rôle particulièrement positif sur le profil en acides gras des truites obtenues.

Finalement, grâce au label « Truite artisanale affinée », les consommateurs pourront identifier et cibler des truites de qualité nutritionnelle supérieure affinées localement résultant du modèle et de méthodes d'élevage issus du savoir-faire des pisciculteurs wallons. Dès lors, cela permettra de favoriser la production locale au travers de circuits courts. De plus, cette démarche conduira à recréer du lien entre les consommateurs et leur pisciculteur tout en promouvant l'essor de la filière aquacole wallonne.

Les Aquaculteurs de Wallonie tiennent à préciser que ce cahier des charges constitue un minimum de qualité et soulignent l'existence de pisciculteurs qui vont encore plus loin dans la démarche qualité, dépassant ainsi les exigences imposées par ce cahier des charges.



8. Annexes

8.1. Liste positive des ingrédients autorisés pour l'alimentation des poissons

Cette liste n'est pas d'application pour le cahier des charges (Art. 28).

8.2. Liste positive des médicaments autorisés

Cette liste n'est pas d'application pour le cahier des charges (Art. 39).



8.3. Plan minimal de contrôle

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
Site d'affinage				
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1 / opérateur / an	Enregistrement(s) auprès de l'AFSCA	Art. 14	Documentaire
		Autorisation/agrément du(des) site(s)	Art. 14	
		Espèce et origines : - truite arc-en-ciel non transgénique - absence de manipulation génétique / choc thermique ou de pression autorisé - absence d'anabolisant chimique - provenance des œufs connue - lieux d'alevinage et d'élevage antérieurs connus	[Art. 3 ; Art. 6]	
		Sites d'élevage : - Union européenne / Suisse - statut sanitaire - formulaire d'évaluation - pas d'utilisation de produits hormonaux, antihormonaux et facteurs de croissance - pas d'alimentation contenant des OGM - résultats des analyses de composition des aliments	[Art. 7 ; Art. 10]	Documentaire et terrain
		Caractère familial : - savoir-faire et expérience reconnus - propriétaire des poissons - gestion totale - hors zone d'habitat et production maximale de 30 t/an - association dans le capital et pouvoir de gestion et de décision - maximum 1 ETP dédié à l'affinage	Art. 17	
		Conditions de transport vers le site d'affinage : - nourrissage interdit min. 4 jours avant le transport - cuves oxygénées (pas de substances correctrices de pH sauf le lait et le sel) - durée max. de transport : 24 h - cuves remplies à ¾ de volume et oxygénées - biomasse maximale de 20 % (eau douce) et de 24 % (eau salinisée) - température de l'eau inférieure à 20 °C - qualité de l'eau compatible avec le bien-être - équilibre des températures et des pH si nécessaire	[Art. 11 ; Art. 13]	
		Provenance de l'eau des bassins et/ou des étangs	Art. 15	
Durée de l'affinage (min. 35 jours)	Art. 18	Documentaire et terrain		



Cahier des charges Truite artisanale affinée

Version 7.0

p. 17 / 19

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1 / opérateur / an	Renouvellement d'eau (min. 20 l/kg et par heure)	Art. 19	Terrain
		Densité d'élevage de max. 50 kg/m ³	Art. 20	Documentaire et terrain
		Recirculation autorisée (système RAS interdit)	Art. 22	Terrain
		Température de l'eau ([2 °C ; 20 °C])	Art. 21	Documentaire et terrain
		Qualité de l'eau (entrée et sortie)	Art. 23 & Art. 24	Documentaire
		Suivi de l'oxygène	Art. 25	Documentaire et terrain
		Assurer un confort maximal au cheptel	Art. 26	
		Alimentation : <ul style="list-style-type: none"> - nourrissage limité - normes européennes - aliments FCA - conservation des numéros de lot (factures d'achat) - évaluation des fournisseurs - résultats d'analyses de composition des aliments - non OGM - alimentation conforme - pas de nourrissage min. 4 jours avant l'abattage - pas de nourrissage dans les bassins d'attente 	[Art. 27 ; Art. 29], [Art. 31 ; Art. 35] & Art. 72	
		Composition de l'aliment en DHA + EPA	Art. 30	Analytique
		Traitements sanitaires : <ul style="list-style-type: none"> - nettoyage des unités d'affinage et désinfection - substance désinfectante agréée 	Art. 36 & Art. 37	Documentaire et terrain
		Prophylaxie et soins vétérinaires : <ul style="list-style-type: none"> - utilisation de produits agréés - système de cascade - pas de traitement préventif systématique, ni de produits (anti-)hormonaux, ni de facteurs de croissance - respect du temps d'attente - aucun traitement thérapeutique au cours des 140 degrés-jours avant l'abattage - registre des médicaments - conservation des ordonnances et DAF 	[Art. 38 ; Art. 44]	



Cahier des charges Truite artisanale affinée

Version 7.0

p. 18 / 19

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1 / opérateur / an	Conditions de transport vers le site d'abattage : <ul style="list-style-type: none"> - durée max. de transport de 4 h - temps de mise à jeun - cuves remplies à ¾ de volume et oxygénées (pas de substances correctrices de pH sauf le lait et le sel) - biomasse maximale de 20 % (eau douce) et de 24 % (eau salinisée) - température de l'eau inférieure à 20 °C - qualité de l'eau compatible avec le bien-être - équilibre des températures et des pH si nécessaire - réduction maximale du stress et confort maximal 	[Art. 45 ; Art. 49]	Documentaire et terrain
		Tenues des registres (élevage, exploitation et des médicaments)	Art. 16, Art. 42, Art. 73	Documentaire
		Traçabilité et gestion des lots sur base du « All in, all out »	Art. 16, [Art. 71 ; Art. 75]	Documentaire et terrain
		Caractéristiques des truites affinées : <ul style="list-style-type: none"> - chaire blanche ou saumonée non fumée - de 200 à 1000 g (entière non éviscérée) - bel aspect et intégrité morphologique 	Art. 63 & Art. 64	Documentaire et terrain
		Composition de la chair des truites	Art. 65	Analytique
		Prix de vente / Plus-value	Art. 69	Documentaire et terrain
Inspection de suivi	1 / opérateur / an	Contrôle des volumes/bilan matière entrées-sorties	/	Documentaire
		Commercialisation (min. 50 %) sous la dénomination	Art. 70	
Abattoir & Atelier de préparation et transformation				
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1 / opérateur / an	Autorisation ou agrément de l'AFSCA	Art. 50	Documentaire
		Respect du temps d'attente (min. 12 h)	Art. 51	Documentaire et terrain
		Transfert avec le moins de stress possible	Art. 52	Terrain
		Existence d'un protocole d'abattage	Art. 53	Documentaire
		Méthode d'abattage et expérience du personnel	Art. 54 & Art. 55	Documentaire et terrain
		Délai d'éviscération et de rinçage	Art. 58	
		Triage, conditionnement et conservation	Art. 59	
		Interdiction d'avoir recours à tout procédé prolongeant l'aspect « frais » et/ou augmentant le poids	Art. 57 & Art. 60	Terrain



Cahier des charges Truite artisanale affinée

Version 7.0

p. 19 / 19

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1 / opérateur / an	Refroidissement rapide	Art. 56	Documentaire et terrain
		Respect de la chaîne du froid	Art. 61	Terrain
		Traçabilité / Non mélange des lots	Art. 71 & Art. 75	
Inspection de suivi	1 / opérateur / an	Contrôle des volumes/bilan matière entrées-sorties	/	Documentaire et terrain
		Respect des règles d'utilisation du logo et de la dénomination	Art. 62	
Distribution et commercialisation				
Inspection initiale / Inspection de suivi	1 / opérateur à l'inscription 1 / opérateur / an	Délai de distribution des produits non transformés	Art. 66	Documentaire et terrain
		Établissement sous autorisation : - formes de vente - filetage en direct à la ferme	Art. 67	
		Établissement sous agrément : - formes de vente - conditionnement alimentaire	Art. 68	
Inspection de suivi	1 / opérateur / an	Pourcentage de produits commercialisés sous la dénomination	Art.70	Documentaire
		Contrôle des volumes/bilan matière entrées-sorties	/	

Les dérogations suivantes sont prévues :

- le renouvellement d'eau (Art. 19) ;
- le pourcentage de produits commercialisés sous la dénomination (Art. 70).