

PORT DE
PECHE DE
CHEF DE
BAIE

REGLEMENT D'USAGE DE LA MARQUE COLLECTIVE



Table des matières

I. Présentation de la démarche aux services de l'Etat	3
II. Réglementation de référence	4
a) Commercialisation et hygiène des aliments.....	4
b) Marque et étiquetage.....	4
III. La marque « Savoir-faire La Rochelle »	5
IV. Organisation des contrôles	7
V. Engagement de la criée de Chef de Baie	8
VI. Engagement des premiers acheteurs (mareyeurs, GMS, poissonniers,...)	9
VII. Engagement des distributeurs	10
ANNEXE 1 LISTE DES ESPÈCES POUVANT ÊTRE IDENTIFIÉES	12

I. Présentation de la démarche aux services de l'Etat

Organisme	Représentant
Direction Régionale et Départementale des Affaires maritimes de Poitou-Charentes	M. SERVANTON
FRANCEAGRIMER	M. BOVA
Direction Départementale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes	M. EMERIQUE
Direction Départementale des Services Vétérinaires	Mme CAMPOS

II. Réglementation de référence

a) Commercialisation et hygiène des aliments

Décret n°89-273 du 26 avril 1986 portant application du décret du 9 janvier 1852 modifié sur l'exercice de la pêche maritime en ce qui concerne la première mise communications d'informations statistiques	Première mise sur le marché des produits de la pêche
Directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 , relative à l'hygiène des denrées alimentaires,	
Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur,	
Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires	Règlement de base sur les aliments
Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale	Pack hygiène
Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale	(Applicable depuis le 1 janvier 2006)

b) Marque et étiquetage

Arrêté du 16 mars 1982 relatif aux noms français officiels et dénominations de vente admises des poissons marins	Dénomination de vente
Règlement (CE) n°2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 modifié fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche	Barème de cotation de fraîcheur Tailles minimales
Règlement (CE) n°2065/2001 de la Commission du 22 octobre 2001 établissant les modalités d'application du règlement (CE) n°104/2000 du Conseil en ce qui concerne l'information du consommateur dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture	Zone de capture et méthode de production
Code de la consommation Information du consommateur : articles R 112-1 à R 112-31 Conformité et sécurité des produits et services – tromperie : articles L 213-1 à L 213-2 Pratiques commerciales réglementaires, publicité : article L 121-1	
Règlement (CE) n°104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture	Organisation Commune des Marchés
Première Directive n°89/104/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 rapprochant les législations des Etats membres sur les marques	
Code de la Propriété Intellectuelle Marque de fabrique, de commerce ou de service : articles L 711-1 à L 717-7	

Textes disponibles sur demande auprès du Syndicat Mixte du Port de pêche (Mlle Catherine Sioniac), ou sur les sites internet :

- www.legifrance.fr
- <http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>

III. La marque « Savoir-faire La Rochelle »

Article 1. Mentions de déposition

(a) Propriétaire

Le Syndicat Mixte de Gestion du Port de pêche de Chef de Baie – La Rochelle, sis à :
Bâtiment administratif de la criée
17 045 La Rochelle cedex,

Egalement dénommé dans le présent règlement « Le Port de pêche », ou « le Syndicat Mixte », représenté par son Président.

(b) Définition de la marque

Marque collective commerciale

Dépôt auprès de l'INPI Paris, le 29/03/2004 du nom « SAVOIR-FAIRE LA ROCHELLE » et du logo suivant :



La charte graphique établie est déposée ; toutes les références sont à demander au propriétaire, le Syndicat Mixte de gestion du Port de pêche.

(c) Durée : 30 ans

(d) Localisation

Bâtiment administratif de la criée de Chef de Baie
Port de pêche de Chef de Baie – La Rochelle

Article 2. Utilisation

(a) L'utilisation de la marque commerciale « SAVOIR-FAIRE LA ROCHELLE » est soumise au respect des critères de ce règlement d'usage. La marque est déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle par la Syndicat Mixte du Port de Pêche qui en est le propriétaire et qui en assure le suivi et la protection

(b) Le règlement d'usage de la marque peut être obtenu sur simple demande auprès du Syndicat Mixte.

(c) L'adhésion à la démarche est gratuite, de même que les droits d'utilisation de la marque déposée. Cependant l'utilisation de la marque sur des supports autres que ceux fournis par le Syndicat Mixte est soumise à son approbation préalable.

Article 3. Champ d'application

- (a) La marque « SAVOIR-FAIRE LA ROCHELLE » est appliquée aux espèces de pêche fraîche originaires des zones de capture Atlantique Nord Est et Méditerranée, identifiées pour être vendues en criée de La Rochelle aux enchères publiques ou donnant lieu à la mise en place par le Syndicat Mixte de contrat de gré à gré, et issues d'une pêche durable.
La marque « SAVOIR-FAIRE LA ROCHELLE » correspond donc, à des produits identifiés par les agents habilités du Syndicat Mixte, issus de navires adhérents à des organisations de producteurs, et proposés aux consommateurs.
- (b) La marque ne peut être utilisée que dans le cadre de ce règlement d'usage et dans les documents publicitaires collectifs ou privés, sous réserve que les intervenants l'utilisant adhèrent à la démarche (signature et respect du règlement d'usage, acceptation des contrôles et suivi afférents).

Article 4. Identification des produits

- (a) L'identification des produits et la publicité afférente sont effectuées à l'aide des supports de communication fournis par le Syndicat Mixte, ou ayant été approuvés par lui.
- (b) Le Syndicat Mixte veillera en particulier à ce que ces supports et l'ensemble de la communication comportent les éléments suffisants à la juste information du consommateur.
- (c) La première identification des produits de la pêche est effectuée par les agents habilités du Syndicat Mixte de gestion du Port de pêche de Chef de Baie.
- (d) Les produits doivent être identifiés par la criée, le mareyeur et le distributeur par un ensemble de supports de communication réunis dans un « kit de communication », adapté à chaque métier.
- (e) Ces kits de communication sont dans un premier temps fournis par le Syndicat Mixte, à tout nouvel adhérent ; leur utilisation est soumise à autorisation et respect du présent règlement d'usage.
- (f) Par la suite, le renouvellement de ces supports sera soumis à participation financière.
- (g) Tout participant à la démarche s'engage à n'utiliser que des supports de communication en bon état, non altérés, non modifiés (aucun ajout ou mention), afin de ne pas nuire à l'image de la démarche, et dont la charte graphique (déposée) est respectée.

Article 5. Communication

- (a) La communication générique est organisée par le Syndicat Mixte.
- (b) La publicité personnelle est soumise à autorisation : toute publicité individuelle (PLV, communications dans les médias, ...) utilisant la marque (nom et/ou logo), ou l'adhésion à la démarche, doit être soumise et approuvée par le Syndicat Mixte par réponse écrite (courrier, fax ou courrier électronique).

Article 6. Information du consommateur

Un contact direct avec les consommateurs sera établi au moyen d'un site Internet www.savoirfairelarochelle.org, apposé sur les supports de communication et largement diffusé, afin d'enregistrer et de traiter les questions/ réactions/ réclamations des consommateurs.

IV. Organisation des contrôles

Article 7. Champ d'application

- (a) Il est rappelé que cette démarche est une démarche volontaire, de valorisation des professionnels de la filière des produits de la mer et de reconnaissance de leur savoir-faire.
- (b) Elle est donc avant tout basée sur la responsabilisation des professionnels, qui engagent leur savoir-faire et leur professionnalisme dans la démarche.
- (c) La criée de Chef de Baie est tenue d'appliquer les conditions de l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à son agrément sanitaire. Elle est contrôlée régulièrement et inopinément par la Direction des Services Vétérinaires. Ces contrôles seront utilisés dans le cadre de la démarche « Savoir-faire La Rochelle » pour s'assurer du respect des conditions sanitaires de manipulation des produits, d'entretien des locaux, et du respect de la chaîne du froid.

Article 8. Organisation des contrôles

- (a) Une commission de Contrôle est créée, composée de membres du Syndicat Mixte, des producteurs, des mareyeurs et des distributeurs (représentants des différents secteurs)
- (b) Des contrôleurs sont agréés par cette Commission afin de procéder aux inspections, pour un ou plusieurs corps de métiers.
- (c) Les contrôles sont effectués sur la base de fiches d'audit, approuvées par la Commission de Contrôle (différentes selon les métiers, et définissant les points de contrôle).
- (d) Tous les résultats des contrôles seront consignés dans un registre détenu par le Syndicat Mixte en ses locaux du Port de pêche et consultables par tous.
- (e) La Commission de Contrôle définit différents niveaux de sanctions allant, selon la gravité des irrégularités ou infractions relevées lors des contrôles, du simple avertissement avec mise en place d'actions correctives, jusqu'à la suspension temporaire ou définitive du droit d'utilisation de la marque.
- (f) Le Syndicat Mixte évalue le niveau de gravité des faits relevés, sur la base de la fiche d'audit et tenant compte du contexte et des éventuels antécédents, et décide de la suite à donner.
- (g) En cas de non-conformité de faible gravité, le Syndicat Mixte appliquera les sanctions définies par la Commission de Contrôle et en informera l'adhérent par écrit. Il rendra compte des résultats des contrôles et de ses décisions motivées auprès de la Commission de Contrôle.
- (h) En cas de non-conformité plus importante, ou selon les antécédents, le résultat du contrôle sera transmis à la Commission de Contrôle, qui étudiera le cas et décidera des suites à donner. L'adhérent sera informé des conclusions par écrit.
- (i) Le Syndicat Mixte, propriétaire de la marque, se réserve le droit de faire appel à un organisme de contrôle indépendant, s'il juge cette intervention extérieure nécessaire.

Article 9.

- (a) Il est rappelé que le Syndicat Mixte a à sa charge toutes actions de promotion et de communication de la marque collective.
- (b) Par la mise en place de cette démarche, il s'engage à réaliser régulièrement des bilans de l'utilisation de la marque (au minimum annuellement), et à les transmettre à l'ensemble des adhérents.

V. Engagement de la criée de Chef de Baie

Article 10.

- (a) La criée de Chef de Baie s'engage à respecter la réglementation en matière d'hygiène des locaux, du matériel et du personnel,
- (b) Il sera porté une attention particulière au maintien de la chaîne du froid, lors des phases de stockage et de transport (re-glaçage des lots, stockage en attente de vente), afin de garantir une conservation optimale et ainsi un maintien de la qualité initiale des produits.

Article 11.

- (a) La criée de Chef de Baie s'engage à respecter les règles d'utilisation de la marque en termes d'espèces, d'origine et de qualité, et à apposer cette marque de façon visible, en respectant la charte graphique, sur le conditionnement et sur les documents d'accompagnement (bons de livraison, factures de vente).
- (b) La criée de Chef de Baie s'engage à fournir une note explicative à chaque acheteur inscrit dans son fichier sur la marque et ses objectifs, qu'il soit adhérent ou non.
- (c) La liste des espèces pouvant être identifiées par la marque est disponible en annexe, elle répond aux caractéristiques suivantes :
 - Espèces de pêche européenne – Zone Atlantique Nord Est et Méditerranée,
 - De qualité (fraîcheur équivalente aux critères E et A)
 - Identifier pour être vendue en criée de La Rochelle aux enchères publiques ou donnant lieu à la mise en place par le Syndicat Mixte de contrats de gré à gré,
 - Issus de navires adhérents à une organisation de producteurs.
- (d) Sont donc exclues, les espèces d'aquaculture, les espèces tropicales (perche du Nil, Panga, ...) et les espèces non issues d'un navire adhérent à une organisation de producteur.
- (e) Les agents habilités par le Syndicat Mixte se réservent la possibilité de ne pas identifier un produit en tant que « Savoir-faire La Rochelle » s'il ne satisfait pas, bien que de catégories de fraîcheur E ou A, au niveau de qualité exigée.
- (f) En effet, le succès de la démarche dépendra de l'assurance d'un bon niveau qualitatif des produits identifiés, c'est -à-dire d'une fraîcheur garantie par le savoir-faire des professionnels de la filière.

Article 12. Contrôles

La criée de Chef de Baie s'engage à accepter les contrôles corrélatifs à l'utilisation de la marque, selon l'organisation définie aux articles 7 à 9 § 4.

Article 13. Suivi

Chaque année, la criée de Chef de Baie s'engage à réaliser par le biais du Syndicat Mixte, un état statistique des données volumes et prix (prix moyen ou fourchette), concernant les produits identifiés, sous couvert d'une confidentialité garantie (pour traitement statistiques, réalisation de bilans de la démarche, etc...)

VI. Engagement des premiers acheteurs (mareyeurs, GMS, poissonniers,...)

Article 14. Définition

- (a) Les premiers acheteurs pouvant adhérer à la marque « Savoir-faire La Rochelle » sont tous ceux inscrits en tant qu'acheteurs de la criée de Chef de Baie *et identifier au sein de l'ACAPP*.
- (b) Les premiers acheteurs s'engagent à respecter la réglementation en matière d'hygiène des locaux, du matériel et du personnel (procédures HACCP).
- (c) Il sera porté une attention particulière au maintien de la chaîne du froid, lors des phases de stockage et de transport (re-glaçage des lots, stockage en attente de préparation), afin de garantir une conservation optimale et ainsi un maintien de la qualité initiale des produits.

Article 15. Identification

- (a) Le premier acheteur s'engage à respecter les règles d'utilisation de la marque en terme d'espèces, d'origine et de qualité, et à apposer cette marque de façon visible, en respectant la charte graphique, sur le conditionnement et sur les documents d'accompagnement (bons de livraison, factures de vente).
- (b) Le premier acheteur s'engage à identifier, grâce aux supports de communication adaptés qui lui sont remis par le Syndicat Mixte, les produits :
 - Achetés en criée de Chef de Baie et ayant été identifiés « Savoir-faire La Rochelle » sur le conditionnement et la facture,
 - De fraîcheur satisfaisante. Il lui incombe de n'identifier que les produits de qualité suffisante, en intégrant dans son appréciation le fait que les distributeurs seront soumis à la même contrainte (les produits devant néanmoins pouvoir rester un temps suffisant à la vente sous identification de la marque)
- (c) En pratique, le premier acheteur doit donc séparer les produits identifiés des autres produits. En cas de mélange de lots ou d'impossibilité de garantir l'identification des produits présentés, les supports de promotion de la marque ne seront pas apposés, ou seront ôtés.
- (d) De plus, dans l'intérêt de la démarche et donc de la promotion de l'ensemble de la filière, le premier acheteur doit veiller à n'identifier que les produits correspondant à une fraîcheur jugée satisfaisante. Dans le cas contraire, les supports de promotion de la marque ne seront pas apposés, ou seront ôtés.
- (e) La fraîcheur des produits est garantie par le savoir-faire et le professionnalisme du premier acheteur, qui doit veiller, pour la promotion de l'ensemble de la filière, au respect de cette condition.

Article 16. Contrôles

Le premier acheteur s'engage à accepter les contrôles corrélatifs à l'utilisation de la marque, selon l'organisation définie dans les articles 7 à 9 §4.

VII. Engagement des distributeurs

Article 17. Définition

- (a) Les distributeurs peuvent être :
- Détaillant : poissonnerie ou marché traditionnel,
 - Rayon marée de la Grande Distribution,
 - Restaurateur (restauration collective ou commerciale),
 - Traiteur.
- (b) La démarche a vocation à répondre à la demande des consommateurs ; mise en place dans un premier temps dans les Communes de Communauté d'Agglomération de La Rochelle (CdA), elle pourra être étendue, en particulier dans les proches périphéries (île de Ré, ...). Il n'est pas fixé de contrainte de localisation géographique.

Article 18. Chaîne du froid

Le distributeur s'engage à respecter la chaîne du froid lors du transport et du stockage de sa marchandise (transport en caisses isothermes ou véhicule frigorifique, stockage des poissons sous glace avec film protecteur).

Article 19. Identification

- (a) Le distributeur s'engage à identifier, grâce aux supports de communication adaptés qui lui sont remis par le Syndicat Mixte, les produits :
- Achetés en criée de Chef de Baie et ayant été identifiés « Savoir-faire La Rochelle » sur le conditionnement et la facture,
 - De fraîcheur satisfaisante. Il lui incombe de n'identifier que les produits de qualité suffisante, en intégrant dans son appréciation le fait que les produits devront néanmoins pouvoir rester un temps suffisant à la vente sous identification de la marque.
- (b) En pratique, le premier acheteur doit donc séparer les produits identifiés des autres produits. En cas de mélange de lots ou d'impossibilité de garantir l'identification des produits présentés, les supports de promotion de la marque ne seront pas apposés, ou seront ôtés.
- (c) De plus, dans l'intérêt de la démarche et donc de la promotion de l'ensemble de la filière, le premier acheteur doit veiller à n'identifier que les produits correspondant à une fraîcheur jugée satisfaisante. Dans le cas contraire, les supports de promotion de la marque ne seront pas apposés, ou seront ôtés.
- (d) La fraîcheur des produits est garantie par le savoir-faire et le professionnalisme du premier acheteur, qui doit veiller, pour la promotion de l'ensemble de la filière, au respect de cette condition.

Article 20. Détaillants : critère de qualité

Les détaillants (poissonneries et marchés), s'engagent à n'identifier que les produits de **fraîcheur satisfaisante (évaluation équivalente aux critères E ou A utilisés dans la filière)**.

Article 21. Grande Distribution : critère qualité

Les rayons marée des grandes surface, s'engagent à n'identifier que les produits dont la **durée totale de stockage ou d'exposition sur l'étal ne dépasse pas 48 h (référence : date de livraison)**.

Article 22. Restauration : critères de qualité

- (a) Les restaurateurs s'engagent à n'identifier que les produits dont la **durée de stockage dans leurs frigos n'excède pas 72 h (référence : date de livraison)**.
- (b) De plus, la communication générique effectuée par le Syndicat Mixte fait bénéficier les restaurants adhérents de l'image positive et qualitative des professionnels travaillant du poisson frais, acheté en criée de Chef de Baie ou auprès des mareyeurs adhérents de la marque « Savoir-faire La Rochelle ». Afin que cette publicité soit justifiée, il est demandé aux restaurateurs d'avoir un lien réel avec la criée ou leur mareyeur adhérent en s'engageant à leur acheter du poisson :
 - Au moins une fois par semaine,
 - Au moins une espèce,
 - Et en quantité suffisante pour au moins un service.

Article 23. Information du consommateur

- (a) Le distributeur s'engage à informer le client sur la démarche ; il lui sera fourni pour cela des supports de communication adaptés.
- (b) Le distributeur peut également créer ses propres supports d'information, dont la diffusion est soumise à approbation du Syndicat Mixte

Article 24. Contrôles

Le distributeur s'engage à accepter les contrôles corrélatifs à l'utilisation de la marque, selon l'organisation définie dans les articles 7 à 9 § 4.

ANNEXE 1

Liste des espèces **POUVANT ETRE IDENTIFIEES**

POISSONS ET CRUSTACÉS

Dénomination commerciales	Noms scientifiques	Noms locaux autorisés en complément
Aiguillat commun, aiguillat, chien, saumonnette (pelé)	<i>Squalus acanthias</i>	
Ange de mer commun, ange de mer	<i>Squatina squatina</i>	
Anguille d'Europe, anguille	<i>Anguilla anguilla</i>	
Araignée de mer, araignée	<i>Maja squinado</i>	
Bar commun, loup, bar	<i>Dicentrarchus labrax</i>	
Bar tacheté	<i>Dicentrarchus dunctatus</i>	
Barbue	<i>Scophthalmus rhombus</i>	
Baudroie commune, lotte, baudroie	<i>Lophius piscatorius</i>	
Beryx commun, beryx	<i>Beryx decadactylus</i>	
Bogue	<i>Boops boops</i>	
Bouquet	<i>Palaemon serratus</i>	
Cardines (franche et à quatre taches)	<i>Lepidorhombus whiffiagonis</i> et <i>L. boscii</i>	
Céteau	<i>Dicologlossa cuneata</i>	
Chinchard commun, chinchard	<i>Trachurus trachurus</i>	
Congre commun, congre	<i>Conger conger</i>	
Crabe vert (Atlantique et méditerranéen)	<i>Carcinus maenas</i> et <i>C.</i> <i>aestuarii</i>	
Crevette grise	<i>Crangon crangon</i>	
Denté commun, denté	<i>Dentex dentex</i>	
Dorade royale, daurade	<i>Sparus aurata</i>	
Eglefin	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>	
Emissoles (tachetée et lisse), chien, saumonnette (pelé)	<i>Mustellus asterias</i> et <i>M.</i> <i>mustellus</i>	
Encornet, calmar	<i>Loligo vulgaris</i>	chipiron
Eperlan d'Europe, éperlan	<i>Osmerus eperlanus</i>	
Espadon	<i>Xiphias gladius</i>	
Etrille	<i>Necora puber</i>	
Flétan de l'Atlantique, flétan	<i>Hippoglossus hippoglossus</i>	
Grande vive, vive	<i>Trachinus draco</i>	
Grenadiers (grenadier et grenadier de roche)	<i>Macrourus berglax</i> et <i>Coryphaenoides rupestris</i>	
Griset, dorade grise	<i>Spondyliosoma cantharus</i>	
Grondins rouges (rouge, morrude, camard, lyre), grondin	<i>Aspitriglia cuculus</i> , <i>Aspitriglia obscura</i> , <i>Trigloporus lastoviza</i> , <i>Trigla</i> <i>lyra</i>	
Grondin gris, grondin	<i>Eutrigla gurnardus</i>	
Grondin perlon, grondin,	<i>Trigla lucerna</i>	tombe
Hareng commun, hareng	<i>Clupea harengus</i>	

Homard, homard européen	<i>Homarus gammarus</i>	
Hoplostète rouge, empereur	<i>Hoplostethus atlanticus</i>	
Langouste rouge, langouste royale, langouste bretonne	<i>Palinurus elephas</i>	
Langoustine	<i>Nephrops norvegicus</i>	
Lieu jaune	<i>Pollachius pollachius</i>	
Lieu noir	<i>Pollachius virens</i>	
Limande commune, limande	<i>Limanda limanda</i>	
Limande-sole commune, limande-sole	<i>Microstomus kitt</i>	
Ligue bleue, lingue	<i>Molva dypterygia dypterygia</i>	
Lingue franche, lingue, julienne	<i>Molva molva</i>	
Maigre commun, maigre	<i>Argyrosomus regius</i>	
Maquereau commun, maquereau	<i>Scomber scombrus</i>	
Marbré commun, marbré, dorade-marbré	<i>Lythognatus mormyrus</i>	
Merlan	<i>Merlangius merlangus</i>	
Merlu commun, merlu	<i>Merluccius merluccius</i>	
Morue commune, cabillaud (frais)	<i>Gadus morhua morhua</i>	
Mulets (cabot, lippu, porc, sauteur, et doré)	<i>Mugil cephalus, Chelon labrosus, Liza ramada, L. saliens, L. aurata</i>	
Pageot commun, pageot	<i>Pagellus erythrinus</i>	
Pageot rose, dorade rose	<i>Pagellus bogaraveo</i>	
Pagre commun, dorade	<i>Sparus pagrus</i>	
Peau bleue	<i>Prionace glauca</i>	
Plie commune, plie, Carrelet	<i>Pleuronectes platessa</i>	
Pocheteau (noir et gris)	<i>Raja oxyrinchus et R. batis</i>	
Poulpe commun, poulpe	<i>Octopus vulgaris</i>	
Raies (fleurie, bouclée, douce...)	<i>Raja spp.</i>	
Rascasse rouge, brune et sébaste chèvre, rascasse	<i>Scorpaena scrofa, S. porcus, et Helicolenus dactylopterus</i>	
Renard de mer	<i>Alopias vulpinus</i>	Veau de mer, touille
Requin Hâ, hâ, chien, Saumonette (pelé)	<i>Galeorhinus galeus</i>	
Requin taupe commun, taupe de mer	<i>Lamna nasus</i>	
Rouget-barbet (de roche et de vase)	<i>Mullus surmuletus et M. barbatus</i>	
Roussette (petite et grande), saumonette (pelé)	<i>Scyliorhinus canicula et S. stellaris</i>	
Sabre noir, sabre	<i>Aphanopus carbo</i>	
Saint-Pierre	<i>Zeus faber</i>	
Sar commun, sar	<i>Diplodus sargus</i>	
Sardine commune, sardine	<i>Sardina pilchardus</i>	

Seiche commune, seiche,	<i>Sepia officinalis</i>	supion
Sole commune, sole	<i>Solea vulgaris</i>	
Sole-pôle, sole blonde	<i>Solea lascaris</i>	
Tacaud commun, tacaud	<i>Trisopterus iuscus</i>	
Thon blanc, germon	<i>Thunnus alalunga</i>	
Thon rouge	<i>Thunnus thynnus</i>	
Torpille marbrée, torpille	<i>Torpedo marmorata</i>	Tremble
Tourteau commun, tourteau,	<i>Cancer pagurus</i>	Dormeur
Turbot	<i>Psetta maxima</i>	

COQUILLAGES

Dénominations commerciales	Nom scientifique	Noms locaux autorisés en complément
Amande commune d'Europe, amande de mer	<i>Glycymeris glycymeris</i>	
Bigorneau commun, bigorneau noir, bigorneau	<i>Littorina littorea</i>	
Buccin, bulot	<i>Buccinum undatum</i>	
Clam commun, clam	<i>Mercebaria mercenaria</i>	
Coque commune, coque	<i>Cerastoderma edule</i>	
Coquille Saint-Jacques de l'Atlantique, coquille Saint-Jacques	<i>Pecten maximus</i>	
Palourde croisée d'Europe, palourde	<i>Ruditapes decussatus</i>	
Patelle de l'Atlantique, patelle, bernique	<i>Patella vulgata</i>	
Pétoncle noir, pétoncle bigarré, pétoncle	<i>Chlamys varia</i>	
Pétoncle vanneau, pétoncle, vanneau, olivette	<i>Aequipecten opercularis</i>	
Praire commune, praire	<i>Venus verrucosa</i>	
Lavignon poivré, lavignon, lavignon	<i>Scrobicularia plana et S. piperata</i>	
Venus, venus gallinette, gallinette de l'Atlantique	<i>Chamelea striatula</i>	
Moule	<i>Mytilus edulis</i>	
Huîtres creuses	<i>Crassostrea gigas</i>	
Huîtres plates	<i>Ostrea edulis</i>	