

DIRECTION DES POLITIQUES ECONOMIQUE  
ET INTERNATIONALE

07 NOV 2000

SOUS DIRECTION DE LA VALORISATION  
ET DE L'ORGANISATION DES FILIERES  
Bureau des Signes de Qualité et de l'Agriculture Biologique

**CAHIER DES CHARGES**

**D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**

**"ANCHOIS DE COLLIOURE"**

## SOMMAIRE

<b>PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR DE L'ENREGISTREMENT DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « ANCHOIS DE COLLIOURE » .....</b>	<b>3</b>
<b>CAHIER DES CHARGES.....</b>	<b>5</b>
1. NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE .....	5
2. DESCRIPTION DU PRODUIT : .....	5
3. AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION.....	6
4. ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT .....	8
5. METHODE DE FABRICATION.....	14
6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN A L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE.....	23
7. STRUCTURE DE CONTROLE .....	33
8. ETIQUETAGE DU PRODUIT .....	34
<b>BIBLIOGRAPHIE .....</b>	<b>34</b>
<b>ANNEXES.....</b>	<b>35</b>

**PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR DE  
L'ENREGISTREMENT DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE  
PROTEGEE « ANCHOIS DE COLLIOURE »**

Le groupement demandeur de l'enregistrement de l'Indication Géographique Protégée « Anchois de Collioure » est l'Association pour la défense et la promotion de l'anchois de Collioure. Cette association a été créée le 22 décembre 1995 à l'initiative des sociétés de salaison d'anchois colliourencques encore en activité.

L'Association de promotion et de défense de l'anchois de Collioure a déposé une demande de reconnaissance d'une Indication Géographique Protégée (IGP) afin de **protéger la dénomination « Anchois de Collioure »** contre toute utilisation abusive pouvant être faite à l'extérieur de la zone de transformation et pour **préserver un savoir-faire** qui fait le goût de l'anchois de Collioure.

En effet la municipalité de Collioure s'est préoccupée dès la fin du XIXème siècle de marquer l'origine des anchois élaborés à Collioure. Dès cette période la notoriété de l'anchois de Collioure était établie et l'activité avait un poids économique prépondérant.

Les saleurs colliourencqs ont maintenu à travers le temps un savoir-faire spécifique qui a une incidence directe sur les caractéristiques de l'anchois de Collioure et permet de le distinguer des anchois d'autres provenances élaborés selon des modes de production mécanisés et industrialisés.

Face à une offre industrielle essentiellement d'importation (97% du marché) dont l'origine et la provenance ne sont pas des marques de qualité du produit, l'anchois de Collioure (qui représente environ 3% du marché) est aujourd'hui un produit pour lequel l'indication d'origine à un sens, une image et une portée commerciale significative.

C'est pourquoi, l'Association de promotion et de défense de l'anchois de Collioure souhaite obtenir la **protection juridique de l'IGP « Anchois de Collioure »** et a décidé de faire certifier la conformité de l'anchois transformé dans des ateliers situés dans zone artisanale de la commune de Collioure, conformément au présent cahier des charges.

L'Association a défini également une politique qualité qui prévoit :

-la conformité et le respect des normes d'hygiène communautaires pour les deux ateliers de salaison colliourencqs ,

-l'élaboration d'un système qualité utilisant une méthode du type HACCP au sein des ateliers de salaison afin de répondre aux exigences de régularité du produit,

-la mise en place d'une traçabilité du produit depuis la réception de l'anchois frais jusqu'à la commercialisation de l'anchois transformé,

-la création d'un plan qualité comprenant des éléments de contrôle et de maîtrise, leur enregistrement et leur exploitation,

-la gestion des évolutions du référentiel, du présent cahier des charges et du plan de contrôle interne.

<b>CAHIER DES CHARGES</b>
---------------------------

**1. NOM DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

La dénomination définie par le présent cahier des charges est :

**« Anchois de Collioure »**

L'anchois de Collioure est vendu sous la forme :

- d'anchois de Collioure au sel,
- de filets d'anchois de Collioure en saumure,
- de filets d'anchois de Collioure à l'huile.

**2. DESCRIPTION DU PRODUIT :**

L'anchois de Collioure correspond :

- au Chapitre 3 de l'annexe II du Traité de Rome « **Poissons, crustacés, mollusques** »,
- au Chapitre 16 de l'annexe II du Traité de Rome « **Préparations de poissons** ».

La demande d'IGP des deux ateliers de salaison de Collioure concerne une seule espèce d'anchois :  
**« l'Engraulis encrassicholus »**

- de la famille : Engraulidés
- de l'Ordre : Clupéiformes
- de la Classe : Ostéichthyens.

Deux autres espèces d'anchois sont connus :

- Engraulis rungens
- Engraulis anchoita.

Le premier dont la commercialisation est interdite en Europe est de qualité gustative médiocre (poids faible, nombreuses arêtes).

Le second appelé aussi anchois Argentin est classé en catégorie sans mention d'après l'arrêté du 30 juillet 1982 « préparations à base d'anchois ».

Les caractéristiques de l'espèce « *Engraulis encrassicholus* » utilisé pour l'élaboration d'anchois de Collioure sont les suivantes :

<b>Aspects physiques</b>	Corps allongé et cylindrique, d'aspect très brillant et bleuté, nageoire supérieure fortement proéminente, une seule nageoire dorsale, bouche de grande taille. Aucune confusion possible avec une autre espèce.
<b>Taille</b>	Commune de 10 à 15cm Maximale de 20cm.
<b>Calibre</b>	De 35 à 40 unités au Kg : gros anchois De 41 à 49 unités au Kg : anchois moyens De 50 à 55 unités au Kg : petits anchois.
<b>Catégorie et état de fraîcheur</b>	Extra ou A selon les barèmes de cotation (règlement CEE n°33/89 du conseil du 05/01/1989 ) Corps frais raide et brillant.
<b>Signes d'altération</b>	Corps mou, paroi abdominale très fragile, pigmentation décolorée.

De plus tout anchois congelé, pré-salé et/ou faisant apparaître des signes d'altération sont proscris pour la transformation de l'anchois de Collioure.

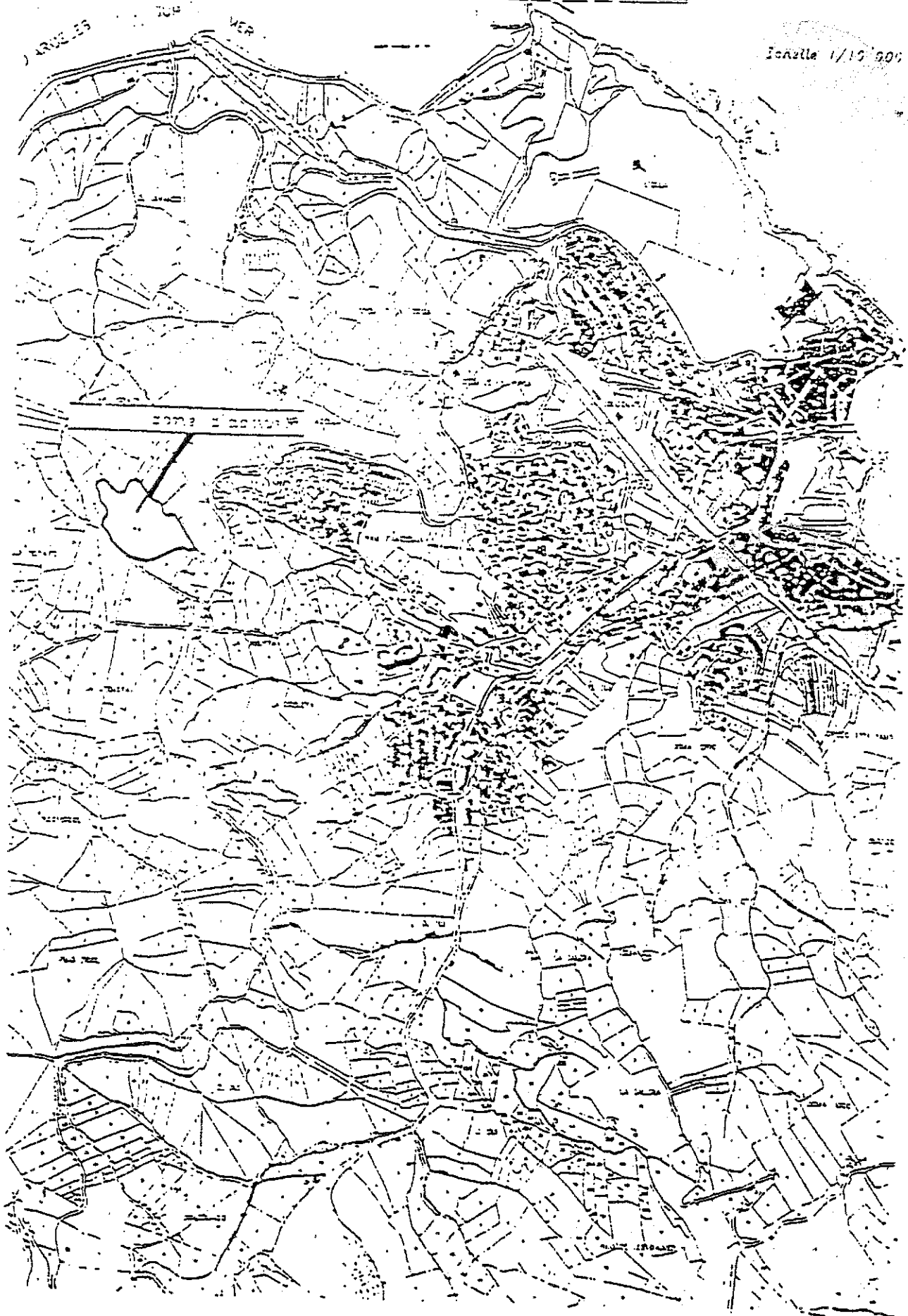
### 3. AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION

L'aire géographique délimitée pour la transformation de l'anchois de Collioure est la **commune de Collioure**. Les nouveaux ateliers de salaison ayant fait l'objet d'une mise aux normes européennes, sont localisés dans la **zone artisanale Cap Dourats** de Collioure.

Les ateliers de salaisons de l'anchois de Collioure sont localisés sur la carte de la figure 1.

Figure 1 : Aire géographique de transformation de l'anchois de Collioure.

Plan de situation



#### 4. ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT

##### 4.1. Eléments prouvant l'origine de l'anchois de Collioure :

##### 4.1a) zones de pêche de l'anchois:

Les approvisionnements d'anchois frais utilisés pour l'élaboration de l'anchois de Collioure proviennent de deux sites :

-de la Mer Méditerranée, c'est à dire du golfe du Lion (plus précisément du Cap Cerbère à Sète)

-de l'Océan Atlantique, c'est à dire du golfe de Gascogne et de Bretagne (plus précisément de Saint Jean de Luz à La Turballe).

Les fournisseurs référencés sont des mareyeurs indépendants et/ou des organisations de pêcheurs, comme l'organisation PRO-QUA-PORT de Port-Vendres.

En effet une convention a été signée en décembre 1998 entre les deux saleurs Colliourencqs et l'OP PRO-QUA-PORT afin de garantir un approvisionnement en anchois frais de Méditerranée supérieur ou égal à 100 tonnes par an, soit une quantité représentant la moitié de l'approvisionnement annuel. Le reste de l'approvisionnement (un quart de l'approvisionnement annuel) est assuré par des mareyeurs de Sète ou Port la nouvelle, voir exceptionnellement de Marseille.

Cependant les saleurs n'excluent pas la signature d'autres conventions avec l'organisation de pêcheurs de Sète par exemple, afin d'augmenter les approvisionnements de Méditerranée.

Mais, malgré ces efforts, les saleurs sont contraints de s'approvisionner au large des côtes Françaises de l'Atlantique, afin de compléter leurs besoins annuels (un quart restant de l'approvisionnement) ;car l'anchois frais est un produit saisonnier : la saison de pêche ne dure que six mois de l'année (de mai à octobre).

De plus, les pêcheurs sont tributaires de la météo et du calibre des anchois , (les anchois étant parfois de trop petites tailles pour pouvoir être travaillés) et la congélation est interdite.

Cependant, il est à préciser que les anchois pêchés en Atlantique sont de la même espèce que ceux pêchés en Méditerranée et ont les mêmes caractéristiques organoleptiques.

La seule différence réside dans le fait que l'anchois d'Atlantique est plus gras que celui de Méditerranée, et demande donc une maturation plus longue, de 120 jours minimum, afin d'obtenir le goût anchoité typique de l'anchois de Collioure.

D'autre part quelque soit la source d'approvisionnement, chaque livraison d'anchois frais (en caisse de 4 ou 10 Kg) est identifiée et comporte les informations suivantes :



- nom du mareyeur,
- nom du bateau,
- date et heure de pêche,
- date de débarquement,
- calibre des anchois,
- poids

Ainsi à chaque réception d'anchois frais, un contrôle rigoureux est effectué par une personne compétente. Toute anomalie détectée ou information manquante sur les caisses ou bon de livraison entraînent obligatoirement un refus de la livraison.

#### 4.1b) Technique de pêche de l'anchois:

La pêche de l'anchois frais de Méditerranée et d'Atlantique s'effectue selon plusieurs techniques détaillées dans les tableaux ci-après :

#### EN MEDITERRANEE

Technique de pêche	PECHE AUX LAMPAROS	PECHE AUX PELAGIQUES
Comment ?	Consiste à utiliser : -un petit canot muni de puissants feux alimentés par un groupe électrogène pour attirer les bancs d'anchois en surface -et un bateau plus grand (type chalut) qui lâche ses filets pour encercler l'anchois montés en surface formant ainsi une « bourse ».	Consiste à utiliser deux gros bateaux pélagiques tirant un grand filet entre deux eaux afin de capturer les bancs d'anchois .
Où ?	Entre 80-90Km au large de la côte Méditerranéenne,.	Entre 20-50Km au large de la côte Méditerranéenne.
Quand ?	La nuit la durée du séjour en mer est comprise entre 9 et 11 heures	Le jour la durée du séjour en mer est comprise entre 8 et 9 heures
Aspects de l'anchois pêché	Anchois très brillant, dit « vivant » et pas du tout abîmé.	Anchois très frais mais un peu moins brillant et parfois légèrement abîmé par les filets.

**EN ATLANTIQUE**

<b>Technique de pêche</b>	<b>PECHE AUX PELAGIQUES</b>
<b>Comment ?</b>	Consiste à utiliser deux très gros bateaux pélagiques (de capacité plus importante que ceux utilisés en Méditerranée), tirant un grand filet entre deux eaux afin de capturer les bancs d'anchois.
<b>Où ?</b>	Entre 50-70Km au large de la côte Atlantique
<b>Quand ?</b>	Le jour et parfois la nuit la durée du séjour en mer est comprise entre 18 et 20 heures
<b>Aspects de l'anchois pêché</b>	Anchois très frais mais un peu moins brillant et parfois légèrement abîmé par les filets.

**4.2. Eléments prouvant l'origine de l'anchois de Collioure au cours de sa transformation.**

L'anchois de Collioure est transformé dans les usines situées dans la zone artisanale Cap Dourats de Collioure .

Les saleurs Colliourencques ont mis en place une procédure de traçabilité et d'identification des anchois au cours de leur transformation : de la réception à l'expédition.

Cette procédure prévoit :

- l'identification des anchois par un n° de lot attribué lors de la réception des anchois frais,
- la définition d'un lot à chaque étape du schéma de vie de l'anchois comme le présente le tableau suivant :

<b>Etapas du schéma de vie</b>	<b>Définition du lot</b>
<b>Etape 1 : Réception et stockage</b>	Un lot correspond à la quantité : <ul style="list-style-type: none"> <li>- pêchée et débarquée un jour donné,</li> <li>- d'une origine donnée,</li> <li>- livrée par un mareyeur,</li> <li>- d'une même classe de calibre,</li> <li>- réceptionnée à une date donnée par le saleur.</li> </ul>

<b>Etape 2 : Pré-salage et saumurage</b>	Un lot correspond à la quantité :  <ul style="list-style-type: none"><li>- pêchée et débarquée un jour donné,</li><li>- d'une origine donnée,</li><li>- livrée par un mareyeur,</li><li>- d'une même classe de calibre,</li><li>- réceptionnée à une date donnée par le saleur,</li><li>- pré-salée à une date donnée.</li></ul>
<b>Etape 3 : Triage, Etêtage et éviscération</b>	Un lot correspond à la quantité :  <ul style="list-style-type: none"><li>- pêchée et débarquée un jour donné,</li><li>- d'une origine donnée,</li><li>- livrée par un mareyeur,</li><li>- d'une même classe de calibre,</li><li>- réceptionnée à une date donnée par le saleur,</li><li>- pré-salée à une date donnée,</li><li>- sortie de la saumure à une date donnée,</li><li>- triée, étêtée et éviscérée à une date donnée.</li></ul>
<b>Etape 4 : Maturation</b>	Un lot correspond à la quantité :  <ul style="list-style-type: none"><li>- pêchée et débarquée un jour donné,</li><li>- d'une origine donnée,</li><li>- livrée par un mareyeur,</li><li>- d'une même classe de calibre,</li><li>- réceptionnée à une date donnée par le saleur,</li><li>- pré-salée à une date donnée,</li><li>- sortie de la saumure à une date donnée,</li><li>- triée, étêtée et éviscérée à une date donnée,</li><li>- mise en fûts de maturation à une date donnée.</li></ul>

<b>Etape 5 : Dessalage</b>	Un lot correspond à la quantité :  <ul style="list-style-type: none"><li>- pêchée et débarquée un jour donné,</li><li>- d'une origine donnée ,</li><li>- livrée par un mareyeur,</li><li>- d'une même classe de calibre,</li><li>- réceptionnée à une date donnée par le saleur,</li><li>- pré-salée à une date donnée,</li><li>- sortie de la saumure à une date donnée,</li><li>- triée, étêtée et éviscérée à une date donnée,</li><li>- mise en fûts de maturation à une date donnée,</li><li>- sortie des fûts de maturation à une date donnée.</li></ul> dessalée à une date donnée.
<b>Etape 5 bis : Filetage</b> (uniquement pour filets d'anchois à l'huile ou saumure)	Un lot correspond à la quantité :  <ul style="list-style-type: none"><li>- pêchée et débarquée un jour donné,</li><li>- d'une origine donnée ,</li><li>- livrée par un mareyeur,</li><li>- d'une même classe de calibre,</li><li>- réceptionnée à une date donnée par le saleur,</li><li>- pré-salée à une date donnée,</li><li>- sortie de la saumure à une date donnée,</li><li>- triée, étêtée et éviscérée à une date donnée,</li><li>- mise en fûts de maturation à une date donnée,</li><li>- sortie des fûts de maturation à une date donnée.</li></ul> - dessalée à une date donnée, - filetée à une date donnée.

<p><b>Etape 5 ter : Séchage</b> (uniquement pour filets d'anchois à l'huile)</p>	<p>Un lot correspond à la quantité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pêchée et débarquée un jour donné,</li> <li>- d'une origine donnée ,</li> <li>- livrée par un mareyeur,</li> <li>- d'une même classe de calibre,</li> <li>- réceptionnée à une date donnée par le saleur,</li> <li>- pré-salée à une date donnée,</li> <li>- sortie de la saumure à une date donnée,</li> <li>- triée, étêtée et eviscérée à une date donnée,</li> <li>- mise en fûts de maturation à une date donnée,</li> <li>- sortie des fûts de maturation à une date donnée.</li> <li>- dessalée à une date donnée,</li> <li>- filetée à une date donnée,</li> <li>- séchée à une date donnée.</li> </ul>
<p><b>Etape 6 : Conditionnement</b></p>	<p>Un lot correspond à la quantité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- idem étape 5 pour anchois au sel</li> <li>- idem étape 5 ter pour filets d'anchois, plus</li> <li>- conditionnée à une date donnée.</li> </ul>
<p><b>Etape 7 : Jutage</b></p>	<p>Un lot correspond à la quantité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- idem étape 6 plus,</li> <li>- allongée en huile ou saumure à une date donnée.</li> </ul>
<p><b>Etape 8 : Operculage</b></p>	<p>Un lot correspond à la quantité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- idem étape 7 plus,</li> <li>- operculée à une date donnée.</li> </ul>
<p><b>Etape 9 : Etiquetage/mise en carton/expédition</b></p>	<p>Chaque récipient d'anchois est identifié par une DLC et un Numéro de lot.</p>

## 5. METHODE DE FABRICATION

### 5.1 Matières premières et ingrédients :

La matière première utilisée pour la transformation de l'anchois de Collioure est de l'anchois frais de l'espèce « *Engraulis encrassicholus* », tel qu'il a été décrit dans les parties 2 et 4 du présent cahier des charges.

Les autres ingrédients utilisés pour la même transformation sont :

- du sel marin mi-gros sélectionné pour assurer le salage de l'anchois frais,
- de l'huile végétale ajoutée en couverture des filets d'anchois présentés à l'huile.

### 5.2 Mode d'obtention :

**L'étape 1 : Réception :** comprend la réception des anchois frais livrés par des mareyeurs dans les ateliers de salaison avant transformation.

**L'étape 2 : pré-salage et saumurage :** comprend le pré-salage des anchois frais et leur mise en fûts de saumurage de manière à ce que la chair des anchois s'imprègne de sel. Le pré-salage et le saumurage des anchois stoppent l'activité microbienne et constituent la technique de conservation des anchois avant leur transformation, c'est pourquoi il convient de saler les anchois rapidement après la pêche.

#### -Pré-salage par lot d'anchois de calibre homogène :

Le temps de pénétration du sel étant liée à l'épaisseur des anchois, le pré-salage est effectué par classe de calibre :

- Gros anchois :35 à 40 unités au Kg,
- anchois moyens :41 à 49 unités au Kg,
- petits anchois :50 à 55 unités au Kg.

Cette disposition permet d'obtenir une pénétration homogène du sel dans les anchois d'un même lot.

#### -Brassage :

Le brassage du sel et des anchois est fait semi-automatiquement à l'aide d'une machine à saler.

Le sel est ajouté dans les proportions de 35 à 40 % de la masse totale de manière à obtenir une saumure d'une salinité de 25°baumé, soit une densité de 264g/l contrôlée par densimètre.

Les anchois pré-salés sont placés dans des fûts pour y subir un saumurage.

-Durée et température de saumurage :

Pour le saumurage, les anchois sont stockés en fûts dans une chambre à température dirigée comprise entre +12° et +15°C pendant 1 à 30 jours selon le planning de fabrication.

**L'étape 3 : Triage, Etêtage et éviscération :** après le saumurage, les anchois sont sortis des fûts afin d'être triés par classe de calibre, étêtés et éviscérés manuellement.

Le travail manuel de l'anchois associe la dextérité et la minutie du personnel et permet de préserver la fermeté, la présentation et la tenue des anchois.

**l'étape 4 : Maturation :** Après le triage, l'étêtage, et l'éviscération, les anchois sont placés en couronne par classe de calibre dans du sel mi-gros neuf afin de subir la maturation.

Au cours de cette phase les anchois vont prendre la coloration, la texture et le goût qui leur donnent leur spécificité.

-Préparation manuelle des fûts :

Les anchois sont disposés manuellement en couronne dans des fûts en couches croisées en alternance avec une couche de sel marin raffiné « mi-gros » neuf, dans les proportions de 14 % minimum de la masse totale de manière à obtenir une salinité à 25°baumé.

Les fûts sont ensuite recouverts d'un couvercle lesté d'une charge standard de 22Kg, afin de favoriser la pénétration du sel dans les tissus de l'anchois.

-Température, durée de maturation et acquisition du degré optimal de maturation :

La température du local de maturation des fûts doit être de +18°/+20°C.

La durée de maturation est de 100 jours minimum pour les anchois originaires de Méditerranée, et de 120 jours minimum pour les anchois originaires d'Atlantique. Ceci garantit une maturation lente propre à l'acquisition de la qualité organoleptique des anchois.

A ce stade, les anchois ont atteint un degré de maturation optimal se caractérisant par :

- une coloration de brune à rouge foncé,
- une texture souple et non cassante,

- un goût parfumé en bouche,
- une odeur anchoitée caractéristique de l'anchois mûr.

Cependant au delà des 100 ou 120 jours de maturation, les fûts sont maintenus entre +10° et +15°C, jusqu'à 12 mois maximum. En effet, après ce délai la chair de l'anchois devient friable et perd sa finesse gustative.

De plus afin de s'assurer que le produit a bien acquis les qualités requises, un contrôle représentatif du lot est effectué sur 5 fûts par des personnes qualifiées : si le produit n'est pas assez mûr sa maturation est prolongée jusqu'à l'obtention d'une maturation idéale. Le contrôle de la maturation est alors effectué au bout de 30 jours. Après cette période si le produit n'est toujours pas mûr, alors le lot est déclassé.

Il est important de préciser que les lots peuvent comprendre de 1 à 100 fûts, et que chaque lot correspond à une pêche donnée : il est donc très homogène.

*Le projet de norme prévoit 90 jours de maturation et les anchois d'importation ont plutôt 2 mois de maturation.*

**L'étape 5 : Rinçage ou dessalage/pelage :** Après l'obtention du degré optimal de maturation, les anchois destinés à la fabrication des anchois au sel sont rincés (uniquement pour les anchois destinés en façade des contenants transparents) semi-automatiquement 1 fois par circulation sur un convoyeur dans un bain d'eau froide, afin de présenter une surface propre à l'œil vue.

Pour la fabrication de filets d'anchois, on ne parle pas de rinçage mais de dessalage et pelage. En effet lorsque les anchois ont atteints leur degré de maturation désiré, ils subissent un dessalage semi-automatiquement 2 fois, à l'eau froide, puis un pelage ( passage rapide sous micro jets d'eau tiède (1 fois), et d'eau froide (2 fois)).

Cette pratique par microjets préserve mieux la consistance des filets que la pratique par douchage à température élevée, couramment utilisée pour les produits d'importation qui casse plus facilement les filets.

**L'étape 5Bis et 5Ter : égouttage, filetage et séchage :** *Uniquement pour filets d'anchois à l'huile*

L'égouttage des anchois dessalés et pelés s'effectue en caisses plastique perforées.

Ils sont ensuite filetés manuellement puis alignés sur des papiers absorbant à contact alimentaire pour parfaire leur séchage (durée de 4 à 12heures maximum à +15°C).



Cette technique ancestrale permet :

- un séchage plus efficace que la technique utilisée pour les filets d'anchois d'import –à savoir le passage dans uneessoreuse et centrifugeuse ,
- d'éviter toute cassure des filets (ce qui réduit la proportion d'anchois a écartée de la certification),
- d'obtenir un filet moins salé (par meilleur séchage par contact avec le papier absorbant),
- améliore la finition du pelage.

A cette occasion les filets non entiers sont rigoureusement éliminés et destinés à d'autres fabrications type crème d'anchois.

Cette pratique différencie les filets d'anchois de Collioure des filets d'anchois d'importation ou le tri est plus aléatoire.

**L'étape 6 : conditionnement/pesée :** Les anchois sont conditionnés en contenant verre ou plastique hermétique de formes et de contenances différentes.

La masse de poissons est contrôlée par pesage sur une balance électronique. Le cas échéant, le poids est ajusté manuellement.

**-Conditionnement des anchois entiers : Présentation des anchois « façon Collioure »**

**Pour les contenants transparents :**

Les anchois rincés sont appliqués manuellement sur les parois transparentes des bocaux ou barquettes. Cette disposition particulière et soignée, horizontalement par rapport au bocal des anchois propres est particulière à l'anchois de Collioure.

Le volume restant est complété en couche circulaire par des anchois mûrs, débarrassés du vieux sel de maturation en alternance avec des couches de sel marin mi-gros neuf.

**Pour les contenants opaques :**

Les poissons sont placés verticalement, debout, côté contre côté et têtes bêtes ( dit « dos à dos »), contrairement aux présentations en provenance de l'importation ou les anchois plus petits ne permettent pas une telle présentation et ou ils sont classiquement disposés à plat ( c'est à dire « carne à carne »).

-Conditionnement des filets d'anchois à l'huile ou en saumure :

Les filets d'anchois préalablement séchés sont rangés manuellement en prenant soin d'aligner les faces internes des filets contre les parois transparentes des bocaux.

**L'étape 7 :jutage :**

-Jutage des anchois au sel :

Une fois rempli d'anchois et de sel, le contenant subit une mise à niveau (remplissage total) par l'adjonction de saumure et de sel marin mi-gros neuf ( taux de 14 % minimum de la masse totale).

Le sel marin ajouté sur le dessus (de manière à couvrir tout le produit) permet d'éviter les risques de contamination et d'oxydation du produit, et de garantir la salinité de la saumure.

-Jutage des filets d'anchois :

Une fois rempli de filets d'anchois, le contenant subit une mise à niveau (remplissage total) par l'adjonction de milieu de couverture de deux types :

- d'huile végétale pour les filets d'anchois allongés à l'huile (30 à 35 % de la masse totale)
- de saumure neuve pour les filets d'anchois allongés en saumure ( 30 à 40 % de la masse totale).

De plus, on contrôle le produit afin qu'il soit recouvert intégralement d'huile ou de saumure neuve, plus du sel neuf, de manière à préserver la conservation du produit.

**L'étape 8 : operculage/lavage des contenants :**

Les contenants, une fois remplis, sont hermétiquement fermés :

- manuellement par des bouchons, capsules ou opercules directement adaptés à leur présentation.
- semi-automatiquement par un film plastique pour les barquettes.

Le produit fini subit un lavage semi-automatiquement avant de passer à l'étiquetage, afin de débarrasser les parois des contenants d'éventuelles salissures.

**L'étape 9 : étiquetage, mise en carton, stockage et expédition :**

Les produits emballés sont étiquetés semi-automatiquement, ils sont rangés en cartons et stockés dans une chambre froide entre 0 et +4°C, avant d'être expédiés par transports frigorifiques équipés de véhicules à température dirigée entre 0 et +4°C.

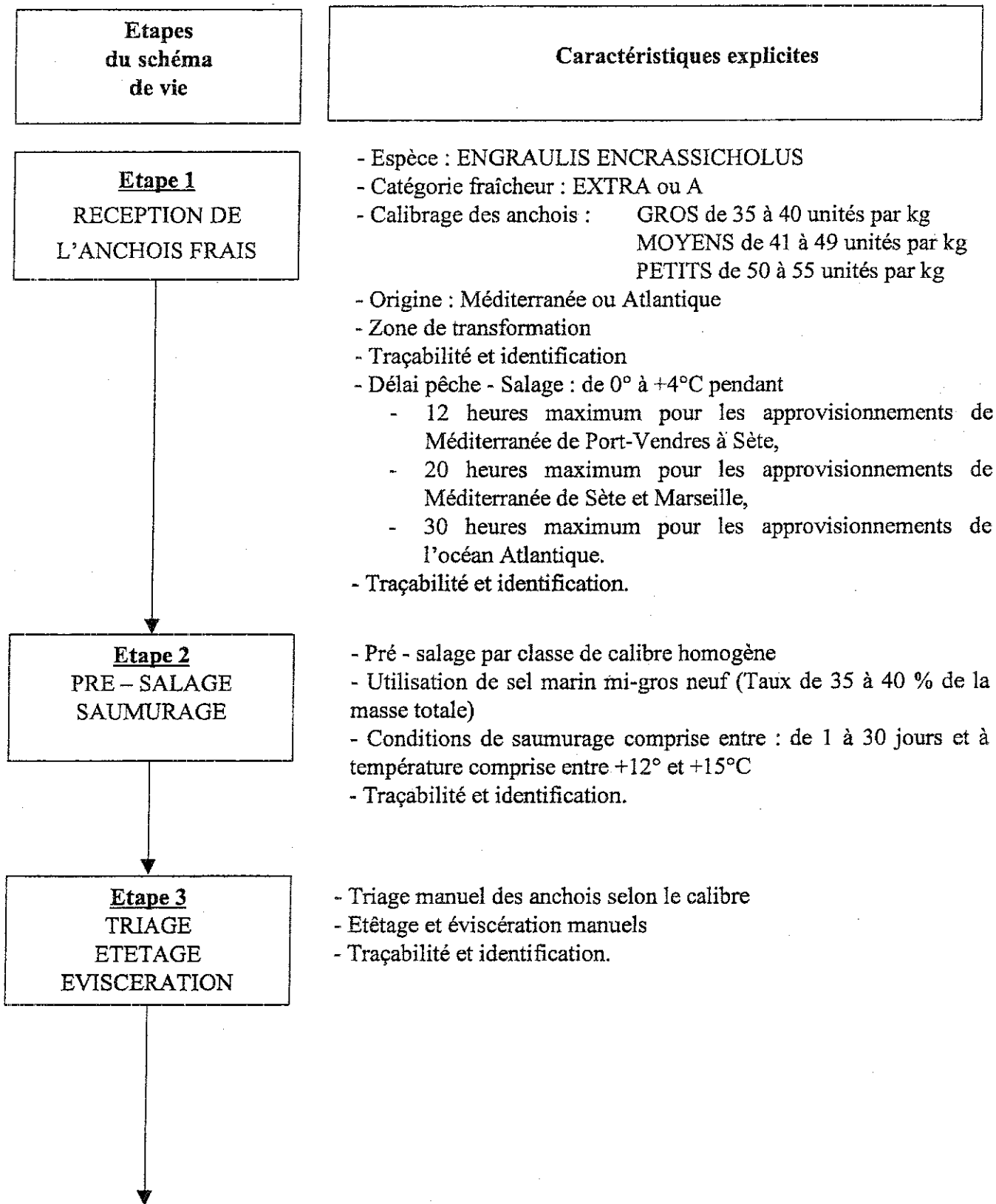
Les anchois de Collioure sont commercialisés par le biais de différents circuits de distribution :

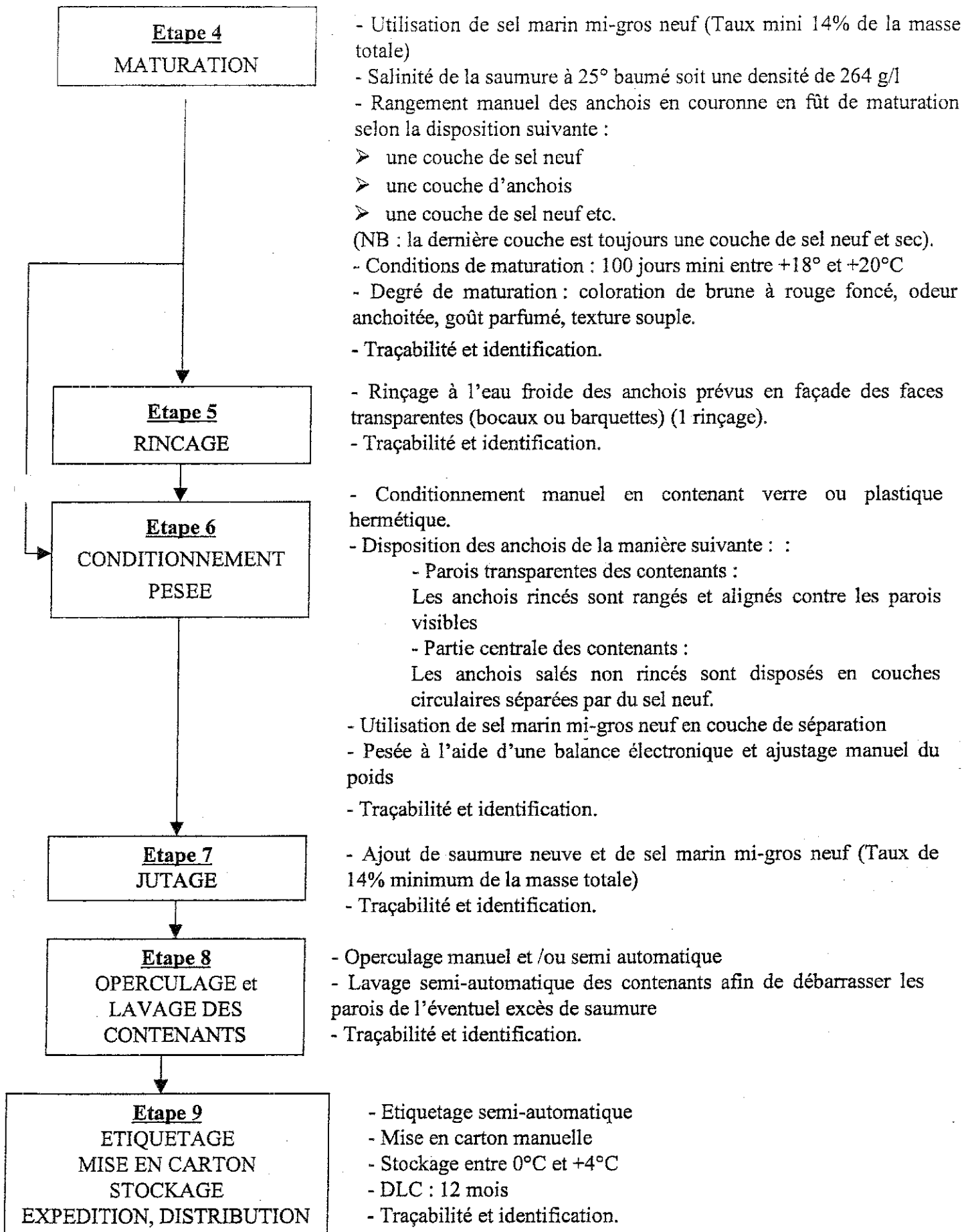
- vente directe par les sauteurs Colliourencques,
- grossistes,
- GMS,
- épicerie fines et poissonneries,
- cafés, hôtels et restaurants.

L'anchois de Collioure est obtenu grâce aux opérations unitaires successives décrites dans les schémas de vie suivants :

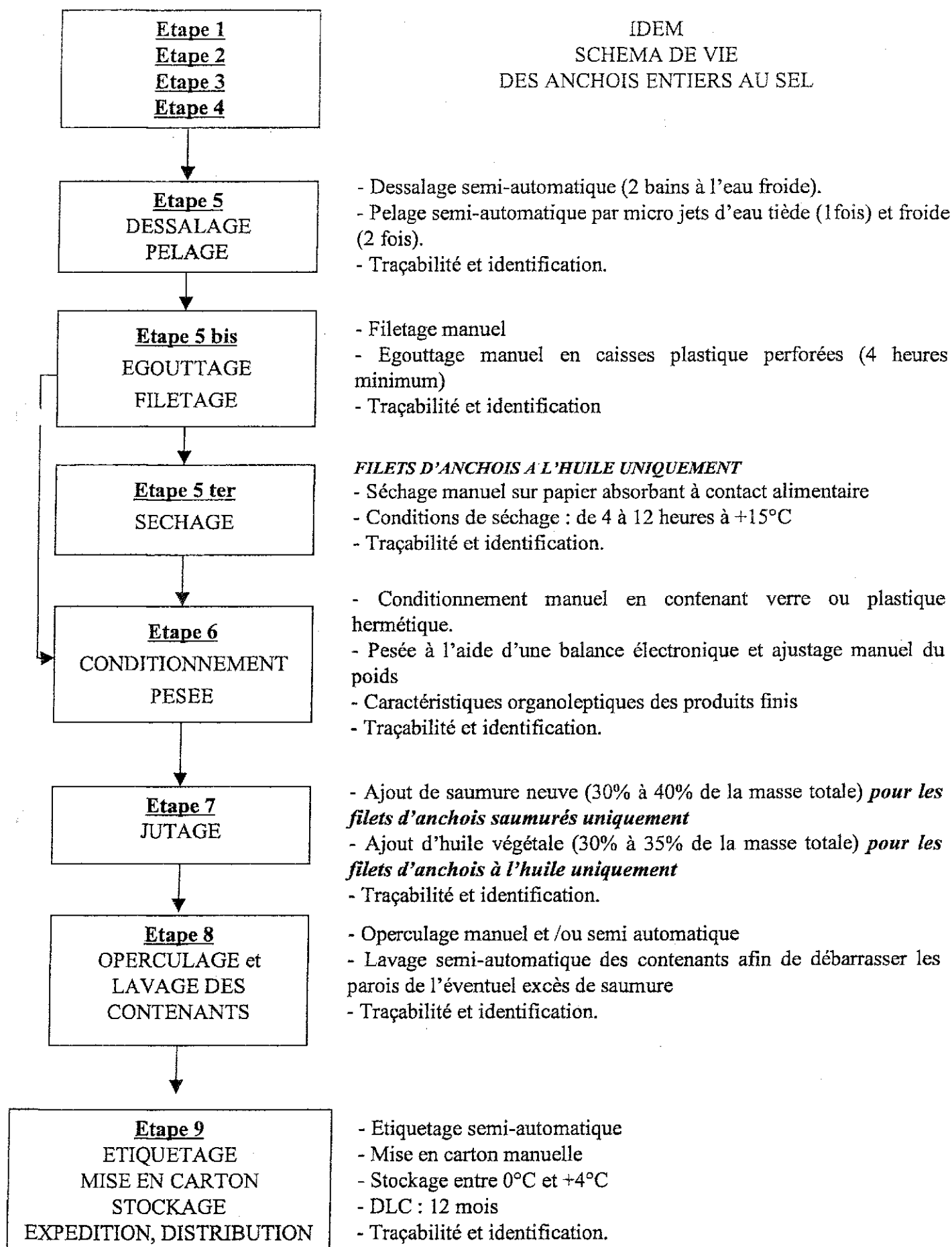
**SCHEMA DE VIE DE L'ANCHOIS DE COLLIOURE**

**1/ ANCHOIS AU SEL**





## 2/ FILETS D'ANCHOIS A L'HUILE OU EN SAUMURE



## 6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN A L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Conformément aux considérants et l'article 2 du règlement 2081/92, les arguments justifiant le lien à l'origine géographique de l'anchois de Collioure sont :

- la réputation historique et actuelle de l'anchois de Collioure en France et en Europe,
- le savoir-faire traditionnel des sauteurs pour la transformation des anchois de Collioure ainsi que l'atteste l'histoire du produit dans la commune.

### 6.1. Réputation historique

#### 6.1.1. Comment Collioure est devenue capitale de l'anchois?

En Roussillon, la conservation du poisson par le sel est une activité très ancienne. Ainsi, depuis le Moyen-Age, Collioure prépare l'anchois avec brio, pratiquant comme un art cette tradition que l'on se transmet de générations en générations.

*« Au Moyen Age, tout le commerce maritime du Roussillon se faisait par Collioure, dont Port-Vendres n'était alors qu'une dépendance. A partir du XIIIème siècle, tandis que la marine catalane était une des plus puissantes de la Méditerranée, de nombreux privilèges royaux, ainsi que des travaux portuaires, favorisèrent la navigation au long court ». Il a été retrouvé des traces d'expédition de poissons salés depuis la cité qui remontent à 1397 : à cette date, les vaisseaux chargés de thon, de sardines et d'anchois salés partent vers le Levant, Gênes et le Royaume des Deux-Siciles (1).*

Tout au long de l'histoire, l'activité des salaisons qui s'était concentrée autour de Collioure ne connaît aucun ralentissement. Elle est encouragée par les gouvernements aragonais, espagnols et français qui, tour à tour, régissent le Roussillon. Ainsi en 1446, Louis XI exempte les habitants de la cité du paiement de la gabelle *« pour nécessité de faire grandes salures de poissons, vu qu'ils sont sur un port de mer » (2).*

La salaison de l'anchois devient la principale activité et se développe jusqu'en 1865 où la plus grande prospérité est atteinte.

L'arrivée du chemin de fer donne en outre un formidable essor à cette petite industrie prospère. A cette époque, Collioure compte quelques 140 barques catalanes et 800 pêcheurs, Banyuls 70 barques pour 400 pêcheurs...(3)

C'est alors qu'une crise importante survient, provoquée par les premières importations d'anchois algériens et espagnols beaucoup moins onéreux. La municipalité s'inquiète de cet état de faits et n'h siste pas à imposer aux saleurs des conditions draconiennes avant expédition. L'écoulement de la pêche locale étant en jeu, un arrêté du 26 juin 1885 rend obligatoire l'application d'une marque de provenance sur les emballages de salaisons ; il est plus précisément demandé aux saleurs de promouvoir la marque « ville de Collioure » : *« Il est absolument défendu, sous peine de confiscation et de peines édictées par la loi, d'appliquer cette marque sur les barils ou bocaux contenant du poisson d'autres parages »* (4)

En outre, par suite de la négligence de la douane, les anchois d'Espagne passent à Cerbère, en franchise, comme s'ils étaient non salés ; de là ils sont transportés chez les saleurs de Collioure qui les mêlent avec les anchois français. De plus, on raconte que le bruit fait par les pêcheurs espagnols pour effrayer le poisson rend leur anchois de mauvaise qualité. Les saleurs de Collioure sont alors sérieusement surveillés ; on leur demande d'avoir deux magasins, l'un pour les anchois français, l'autre pour les anchois espagnols. Les douaniers de Cerbère sont, quant à eux, invités à être plus sévères et à ne plus laisser passer en franchise les anchois espagnols comme s'ils n'avaient pas été salés, car ce genre de pêche porte un grave préjudice aux marins de Banyuls, qui ne peuvent plus vendre leur anchois à un prix aussi rémunérateur. Le prix d'achat de l'anchois tombe en effet d'une fourchette de 60 à 120 francs les 50 kg à une fourchette de 45 à 60 francs pour la même quantité, soit une chute de 30 à 50%.(5)

Quelques années plus tard, la crise entre pêcheurs et saleurs ne s'arrangeant pas, les pêcheurs demandent à la Mairie à ce qu'un registre consignait les quantités de poisson p ch  et vendu aux saleurs soit ouvert. Le but de cette manœuvre est de réagir à la concurrence étrangère, de garantir la provenance des anchois du pays et de *« délivrer à ces poissons un certificat d'origine qui, tout en assurant aux acheteurs la garantie de « poisson de Collioure », portera remède à l'effroyable crise traversée par la classe des pêcheurs »* (6)

Par la suite, un équilibre s'établit jusqu'au milieu du XXème siècle. Les saleurs s'approvisionnent autant que faire se peut dans le Golfe du Lion et ne font appel à leurs confrères étrangers qu'en cas de réelle nécessité.



Outre les 21 ateliers de salaison dénombrés dans la première moitié du XXème siècle, la ville répertorie 15 expéditeurs, soit au total 36 entreprises qui fournissent du travail à 350 personnes. La pêche, avec ses métiers connexes, occupe environ 2000 personnes, du charpentier au tonnelier, en passant par les cordiers, les bouchonniers, les verriers, les papetiers, les sauniers, les négociants, les transporteurs, les usines d'emballages métalliques et les ravaudeuses (qui réparent les filets).

A la libération, Collioure compte une petite trentaine d'ateliers de salaison. Les années qui suivent sont marquées par une diminution conséquente du nombre d'ateliers à la suite de cessation d'activité ou de regroupement d'entreprises.

Aujourd'hui, les deux sociétés de salaison qui subsistent à Collioure produisent annuellement 400 tonnes d'anchois de Collioure, ce qui représente un chiffre d'affaires de 16 millions de francs environ.

#### ***6.1.2. La pêche de l'anchois***

Au XIXème siècle, la pêche à l'anchois se fait à bord des barques catalanes. Collioure en compte alors 140. Ces voiliers méditerranéens à l'allure racée et aux couleurs vives, permettent de pêcher « au sardinal » ou « à l'anxove » : des filets dérivants sont jetés au large et récupérés quelques heures plus tard. Les anchois ainsi pêchés sont calibrés suivant la taille des mailles du filet.

Au début du XXème siècle, la capture de l'anchois et de la sardine, qui constitue depuis fort longtemps l'activité principale de la côte roussillonnaise, continue à se pratiquer aux filets dérivants dans lesquels les poissons se prennent par les ouïes. Le 30 janvier 1926 la pêche au lamparo, jusqu'alors interdite en France, est autorisée dans les eaux du Roussillon à plus de trois milles au large. Il faut cependant attendre la pénurie de ravitaillement consécutive aux événements de la dernière guerre mondiale pour que la pêche au lamparo soit généralisée puis définitivement adoptée dans le courant des années 60. Cette technique de pêche consiste à attirer les bancs de poissons sous un puissant foyer lumineux et à les capturer au moyen d'un filet tournant et coulissant. C'est ce filet, appelé « lamparo », parce qu'utilisé exclusivement de nuit, qui a donné son nom à ce mode de pêche.

L'introduction de la pêche au lamparo d'une part, l'éloignement progressif des lieux de pêche d'autre part, conduisent à l'inexorable régression des ports de pêche traditionnels de la région et notamment de l'activité maritime à Collioure. Le transfert d'activité s'effectue vers Port-Vendres mais les barques catalanes sont abandonnées sur les plages de Collioure. Elles sont brûlées en 1968 car elles « gênent » la construction du port de plaisance.

Seules quelques-unes échappent au « massacre ». Elles seront rénovées progressivement et admirées comme des pièces de musée par les nombreux estivants qui posent l'ancre chaque année à Collioure.

Aujourd'hui, l'outil de production du quartier maritime de Port-Vendres (de Gruissan au Cap béar) se compose de :

- deux chalutiers pélagiques qui pratiquent la pêche de la sardine et de l'anchois au chalut bœuf pélagique (filet en forme de poche traîné entre deux eaux par un couple de bateaux). Basé à Port-Vendres, ce couple de chalutiers a été mis en service à titre expérimental en 1981 dans le cadre d'un plan de restructuration de la pêche aux petites espèces pélagiques. Sévèrement réglementés, ils ne peuvent exercer leur activité que pendant la journée et doivent se limiter à la capture des « poissons bleus ».
- une vingtaine de navires armés pour la pêche au lamparo et spécialisés dans la capture nocturne de la sardine, de l'anchois et, plus accessoirement, du maquereau.

### ***6.1.3. L'anchois de Collioure dans la gastronomie catalane***

La cuisine catalane utilise depuis toujours l'anchois de Collioure dans un grand nombre de préparations. Frais, on le consomme en friture ou en soupe. Salé, on le mange en salade, en beignets ou à l'apéritif. La plus connue des recettes, et sans doute la plus traditionnelle est celle de « anchois de Collioure à la catalane », hors-d'œuvre répandu dans tout le Roussillon. Mais bien d'autres plats ou spécialités locales font appel à ce produit d'une rare finesse qu'est l'anchois au sel, comme la « coca de Collioure » ou encore le « pâté d'anchois de Collioure » cité par Prosper Montagné au début du siècle dans le festin occitan au chapitre sur les hors d'œuvre chauds et froids (Atelier du Gué, 11300 Villelongue d'Aude, p22 - 1982 réédition.

## 6.2. Réputation actuelle

### 6.2.1. *La renommée des anchois de Collioure*

« Engraulis encrassicholus anchovas ». Si ces trois mots sont synonymes, c'est bien le dernier qui rappelle à tout catalan que ce poisson bleu est indissociable du petit port colliourencq. Que vous alliez d'Argeles à Font Romeu, de Prats-de-Mollo à La Salanque, dites que vous êtes de Collioure et vous serez aussitôt qualifié « d'Anchovas ».

*« Les français consomment trop d'anchois marocains (environ 80% de la consommation globale) et pas assez de Collioure »* (13), souligne un journaliste en 1994. Mais aujourd'hui, alors que le consommateur est en quête permanente de produits élaborés selon un savoir-faire traditionnel, le vent commence à tourner et les fines bouches reconnaissent la qualité des préparations des artisans saleurs de Collioure.

A commencer par les vacanciers, habitués ou non, qui ne repartiront jamais chez eux sans avoir fait leur provision d'anchois, et qui, une fois rentrés dans leur région, feront connaître à leurs amis ou à leur famille ce merveilleux produit qui leur rappelle tant leurs vacances. Ainsi le bouche à oreille joue un rôle capital dans la communication-produit, car tous ces découvreurs éparpillés aux quatre coins de la France sont autant de clients potentiels qui à leur tour peuvent contribuer à entretenir la réputation de l'anchois de Collioure sur le territoire. La preuve en est pour les entreprises actuelles l'importance de la vente sur place que par correspondance.

Au delà du cercle des consommateurs, les pouvoirs publics en viennent eux aussi à mettre les anchois de Collioure à l'honneur (voir annexe). En 1994 en effet, le Conseil National des Ministères de la Culture, de l'Agriculture, du Tourisme et de l'Environnement, a tout mis en œuvre pour que Collioure figure parmi les 100 « Sites Remarquables du Goût » en France. Cette opération vise à valoriser auprès du grand public des sites exceptionnels sur le plan culturel, touristique et gastronomique, afin qu'ils deviennent de véritables lieux de découverte du patrimoine français. Collioure et ses anchois répondaient à tous les critères retenus pour être sélectionnés :

- Un lieu de production en activité
- Un intérêt esthétique (beauté du village, du paysage)
- Un accueil pour les visiteurs qui doivent accéder au site et se procurer le produit sur place.

Une première reconnaissance officielle de la qualité sous forme de plaque officielle (voir photo en annexe) a été apposée à l'entrée du site. Cette sélection des « sites remarquables du goût » fait également l'objet d'un guide qui est paru courant 1995.

En termes de reconnaissance par les professionnels du tourisme, de la restauration et des métiers de bouche, on notera dans le même ordre d'idées la performance des Maisons Roque et Desclaux qui ont été citées et récompensées (voir annexe) par :

- Le Guide du Routard,
- Le Guide Cuisine-Nature,
- La France Gourmande de Patricia Wells (1988),
- Le Guide du Casse-Croûte (1992),
- Le Guide du Tourisme industriel et technique en Languedoc Roussillon (1992),
- Le Livre de cuisine des Ducs de Gascogne (1995),
- Le Guide de la France Gourmande à domicile (Coq d'Or 1995).

Les deux sauteurs conservent en outre les nombreuses lettres envoyées par des clients satisfaits et prêtent régulièrement leur concours à des émissions radiophoniques ou télévisées (Thalassa, Télé-Matin, Studio Gabriel...).

« L'or bleu » qu'ils travaillent avec passion au quotidien selon des méthodes ancestrales fait également l'objet d'articles élogieux dans la presse professionnelle et/ou spécialisée française, voire étrangère : Cuisines et Vins de France, Saveurs, Gault et Millau Magazine, Cuisine Actuelle, Pyrénées Magazine, Terres Catalanes, Méditerranée, Rustica, Le Pèlerin Magazine, Elle, Marie-France, Östermalmsnytt (revue suédoise), Mittelbayerische-Zeitung, Telegraph Weekend Magazin (GB)...

Enfin, depuis le printemps 1996 le musée de l'anchois Collioure retrace l'histoire de la pêche et de la transformation de l'anchois de Collioure.

### ***6.2.2. L'importance des anchois de Collioure dans les circuits de distribution***

La commercialisation des anchois de Collioure s'effectue à plus de 60% dans les régions traditionnellement fortes consommatrices, à savoir sur le pourtour méditerranéen de Cerbère à Menton, dans la Vallée du Rhône jusqu'à Lyon et dans la région toulousaine.

Les autres régions françaises représentent des micro-marchés, tout comme l'exportation vers la Suisse, les Etats Unis et vers quelques pays d'Afrique Noire.

Ces niches régionales ne sont pas moins significatives de la renommée et de la qualité des anchois de Collioure, si l'on en juge par les points de vente où l'on peut les trouver, épiceries de luxe comme Fauchon par exemple.

Cette prédominance de l'Anchois de Collioure dans le Sud de la France s'explique à la fois par la proximité du lieu de production et par les habitudes alimentaires des consommateurs méditerranéens. Indissociable des cuisines de la « Mare Nostrum », l'anchois était à la base du fameux « garum » des Romains. Il fut médicament au Moyen-Age, condiment au XVIème siècle, reste aujourd'hui une des tonalités marquantes des cuisines provençales, catalanes et espagnoles. Il tient une place non négligeable dans les menus de tous les pays qui bordent la Méditerranée.

Impossible d'évoquer la cuisine du « Midi » en effet sans citer l'anchois, au même titre que la tomate ou que l'huile d'olive : salade catalane par exemple, mais aussi beignets à l'anchois, salade niçoise ou pan bagnat, anchoïade, tapenade, pissaladière, fougasse aux anchois... autant de spécialités qui évoquent le soleil et font entrer l'anchois dans les recettes qui servent de base à leur élaboration.

Les anchois de Collioure sont généralement référencés sous leur trois formes :

- anchois au sel,
- Filets d'anchois à l'huile végétale,
- Filets d'anchois en saumure.

Les conditionnements (verre ou plastique/taille) varient selon les enseignes mais sont identiques à ceux que l'on trouve à Collioure dans les deux magasins de vente de chez Roque et Desclaux.

A leurs côtés figurent toutefois des produits de marques concurrentes Parmi les plus rencontrés, on peut citer les produits de quelques grandes maisons :

- Micelli (Vitrolles), qui commercialise des anchois au sel, au vinaigre, à l'huile d'olive, à la sauce piquante ou roulés aux câpres
- Vanelli (Pyrénées Atlantiques), spécialiste du beurre d'anchois et des filets d'anchois à l'huile végétale

- Belmonte ( Vendargues), qui privilégie les filets à l'huile d'olive
- La Monegasque (Monaco), qui propose une gamme importante de produits de l'anchois au sel à l'anchois au vinaigre, en passant par l'anchois à l'huile d'olive, l'anchois roulé aux câpres, à la sauce piquante, ou encore la crème et le beurre d'anchois.
- J. B. Delpierre Traiteur (Boulogne sur mer), qui prépare des anchois allongés à la sauce piquante, aux câpres, et à l'huile végétale, et enfin à l'huile d'olive.
- Casino, seule marque de distributeur relevée, qui commercialise les anchois sous sa marque propre, allongés à l'huile d'olive, allongés à la sauce piquante ou roulés aux câpres

Ces produits sont différents des anchois de Collioure et n'entament en rien la réputation de ces derniers, très recherchés par le consommateur averti. Ainsi, en observant des clients faisant leurs achats en grande surface, on a pu voir des personnes mécontentes parce qu'il y avait rupture de stock en anchois de Collioure et qu'elles ne voulaient pas se résoudre à acheter un autre produit.

### ***6.2.3. La mise en avant de l'anchois de Collioure par la restauration***

Sur le littoral, près de 60% des restaurateurs proposent des anchois de Collioure à leurs clients. Ces derniers sont traditionnellement préparés « à la catalane », c'est à dire servis froids sur un lit de poivrons rouges grillés, saupoudrés de persillade et accompagnés d'œufs durs en quartiers.

Sur les cartes des restaurateurs, on les trouve généralement sous la rubrique « spécialités », « entrées du sud », ou encore entrée du menu régional, du menu catalan, voire même du menu dégustation, ce qui témoigne une fois de plus de la qualité de l'anchois de Collioure. Cette entrée typique est parfois présentée aux consommateurs sous le terme générique « d'anchoïade de Collioure ».

On notera aussi que de nombreux établissements de restauration utilisent l'image de Collioure sur leurs cartes. Ainsi les anchois entrent-ils dans la composition de la « salade de Collioure », de « l'assiette de Collioure », ou encore de la « crêpe Collioure ».

Dans le petit port catalan de Collioure, les restaurateurs font évidemment honneur à la spécialité locale. En matière d'approvisionnement, ils s'adressent directement aux saleurs colliourencqs et s'appliquent à ne travailler que l'anchois de Collioure. Fiers de cette richesse gastronomique locale, ils attachent en effet une grande importance à l'origine du produit et il ne viendrait même pas à l'esprit d'acheter ailleurs ce qu'ils ont sous la main à Collioure. « C'est comme si vous nous demandiez de servir du Porto en apéritif, ou si vous alliez voir un producteur de Banyuls pour savoir s'il vend du Porto », confiera l'un d'entre-eux.

Délaissant quelque peu les anchois au sel, ils préfèrent les filets d'anchois en saumure plus commodes et surtout plus rapides à utiliser en cuisine. Ils proposent alors des anchois de Collioure à leur client en entrée. Deux scénarios sont possibles : le client sait que la spécialité gastronomique de Collioure est l'anchois et il passe commande spontanément ; autre cas de figure : le client demande s'il y a une spécialité locale à déguster et on l'oriente vers l'anchois de Collioure. Dans les deux cas, le client cherche à en savoir plus sur le produit qu'il vient de consommer et demande surtout où il peut acheter ces anchois. Le restaurateur l'oriente alors vers l'un des deux saleurs, lequel ne manquera pas de l'informer sur la fabrication de ses produits et lui proposera même une visite de son atelier. De quoi rassurer le consommateur qui constate de visu le procédé de fabrication traditionnel et artisanal des anchois de Collioure.

Par ailleurs, de nombreux artisans boulangers et notamment ceux regroupés dans « l'association pour la promotion des véritables coques catalanes » proposent régulièrement à la vente la « coca de Collioure », pâtisserie salée typiquement catalane et garnie d'anchois de Collioure.

### **6.3. Le savoir-faire traditionnel des saleurs**

Depuis des siècles, les saleurs colliourencqs s'accrochent à un savoir-faire traditionnel. Une pérennité qui repose sur une coutume sans faille qui fait des anchois de Collioure une véritable gourmandise. Ici pas de révolution technologique car l'anchois, petit poisson fragile à la chair délicate, supporte très mal la mécanisation. Ainsi l'artisanat local garde-t-il tout son charme.

Tout le travail de l'anchois se fait à la main selon un rythme immuable, et il faut aux « anchoïeuses » une grande habileté et une longue pratique pour mener à bien les différentes opérations de préparation et de conditionnement des anchois. Etêtage, éviscération, filetage, séchage, mise en bocaux et même étiquetage des récipients et rangement en cartons avant expédition, aucune de ces étapes est confiée à une machine.

Seule concession au modernisme : la mesure de la salinité de la saumure, qui autrefois se vérifiait par flottaison d'une petite pomme de terre sur le mélange d'eau et de sel, se fait aujourd'hui à l'aide d'un densimètre.

Le travail caractéristique des ateliers de salaisons de Collioure se retrouve également dans l'habillage des bocaux, qui fait aussi partie de l'image de marque des produits élaborés :

- On trie les plus beaux filets d'anchois, identiques au millimètre près, que l'on plaque en rangs serrés sur la paroi du bocal. Pour que cette face soit réussie, il faut que toutes les pointes des queues d'anchois soient alignées. Elles seront repliées sur elle-même au moment de la fermeture du récipient. Travailler l'anchois de cette façon semble incroyablement fastidieux et compliqué, mais l'apprentissage et la pratique aidant, il semble qu'on y arrive assez facilement et la transmission du savoir-faire est toujours assurée de nos jours.
- Pour les anchois au sel, le conditionnement ne peut lui aussi être effectué que manuellement en raison de la fragilité du poisson d'une part, et d'autre part de la nécessité de calibrer les anchois avant de les disposer de manière concentrique dans le bocal après un très léger coup de maillet qui permet de façonner l'anchois

Si on limite toute mécanisation dans les ateliers de salaison de Collioure, c'est certes pour conserver un savoir-faire particulier des ateliers de salaisons de Collioure, mais aussi, parce que l'anchois souffre de tout traitement non manuel qui lui est affligé.

**Tableau 2 : Comparatif des caractéristiques du filet d'anchois de Collioure et des filets d'importation.**

	<b>Filet d'anchois de Collioure</b>	<b>Filet d'anchois d'importation</b>
<b>Couleur</b>	Filet brun, et rouge foncée au niveau de l'arête	Filet uniformément rosé/noisette
<b>Texture</b>	Chair souple, non cassante qu'il faut mâcher pour défaire	Chair très molle et plus pâteuse qui a tendance à fondre dans la bouche. Filet qui se casse facilement
<b>Goût</b>	Goût d'anchois très parfumé en bouche après dégustation	Goût plus prononcé, saveur très salée qui tue un peu celle de l'anchois



Les principales différences qui existent entre les anchois de Collioure, et les anchois d'importation, portent sur :

**- la couleur**

Il y a une différence de couleur entre ces deux types de filets d'anchois. Le brun foncé peut être considéré comme caractéristique de l'anchois de Collioure, dans la mesure où sa maturation en fûts pendant une durée de 100 jours (pour les anchois de Méditerranée) , ou de 120 jours (pour les anchois de l'océan Atlantique) permet d'obtenir une couleur qui va du brun au rouge foncée.

**- la texture**

La souplesse de la chair des filets d'anchois a un rapport direct avec les process de fabrication manuel et mécanisé. Dans le cas d'une chaire friable et peu ferme, il y a tout lieu de penser :

- . que la matière première a été congelée avant d'être travaillée,
- . que l'anchois a subi des traitements uniquement mécanisés.

**- le goût**

Le goût prononcé de sel de l'anchois d'importation trouve son origine dans la phase de lavage du poisson après sortie des fûts où il a mûri.

A Collioure, on dessale les anchois dans plusieurs eaux, si bien que ce n'est plus la saveur salée qui prédomine au moment du conditionnement ou de la dégustation mais celle de l'anchois.

Les saleurs de Collioure ont maintenu à travers les temps des savoir-faire spécifiques qui ont une incidence directe sur les caractéristiques de l'anchois de Collioure et permettent de le distinguer aisément des anchois d'importation.

## **7. STRUCTURE DE CONTROLE**

La conformité des produits bénéficiant de l'IGP est attestée puis contrôlée par l'organisme certificateur BVQI France, Le Guillaumet, 60, av. du Général de Gaulle - Puteaux, 92046 Paris-la-Défense Cedex.

## 8. ETIQUETAGE DU PRODUIT

Les anchois bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée « Anchois de Collioure » sont commercialisés sous la dénomination de vente protégée. En plus des mentions d'étiquetage prévues par la réglementation en vigueur, le produit pourra être commercialisé avec la mention « Certifié conforme par BVQI », l'adresse de l'organisme certificateur et les caractéristiques certifiées suivantes :

*Pour tous les produits :*

- anchois élaborés à Collioure à partir de l'espèce traditionnelle « *Engraulis encrassicholus* »,

-Maturation en fûts d'une durée minimale de 100 jours.

*Pour les anchois au sel :*

-Présentation des anchois « façon Collioure ».

*Pour les filets à l'huile :*

-Filets sélectionnés et séchés manuellement.