

## IV] LES POISSONS et MOLLUSQUES & CRUSTACES

### Les différents types de pêche

Les principaux ports de pêches français sont : Boulogne, Lorient Concarneau, Fécamp et la Rochelle.

➔ **la pêche côtière (artisanale)**

Pour une durée de

. Le poisson reste entier avant sa commercialisation.

➔ **la pêche au large ou hauturière :**

Pour une durée de

. Le poisson est

trié, vidé, étêté, lavé et conservé sur glace jusqu'au débarquement.

➔ **la grande pêche**

Elle dure plusieurs mois. Ce sont des bateaux usines qui ont la capacité de traiter et conserver sur place plusieurs tonnes de poissons. Elle se pratique dans les régions du Labrador, Groenland, Terre Neuve et l'Océan Arctique.

➔ **aquaculture :**

➔ **pisciculture :** s'applique uniquement aux poissons



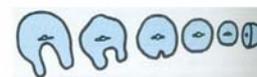
### Classification

CLASSIFICATION EN CUISINE			
<b>MER</b>	• Poissons ronds	➔ 2 filets	
	• Poissons plats	➔ 4 filets	
		➔ 2 filets	
<b>EAU DOUCE</b>	• Poissons Ronds	➔ 2 filets	
	Migrateurs		

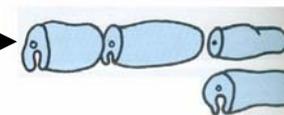
### Les découpes

	Filets	Pavés	Escalopes	Goujonnette	Tronçons	Darnes
Poissons ronds	X	X	X	X	X	X
Poissons plats	X	X	X	X	X	

**les darnes :** Tranche de poisson rond de 2 à 3 cm d'épaisseur



**les tronçons :** Tranche de poisson rond pour plusieurs personnes 180 à 200G par personne)

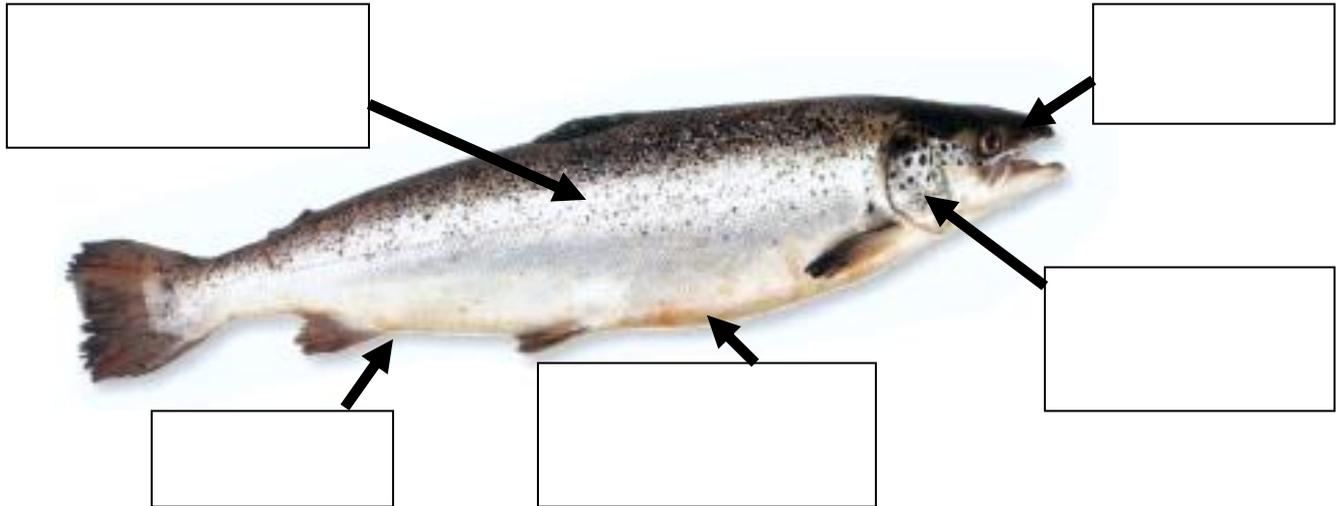


### Les différentes préparations préliminaires.

### Les critères de fraîcheur

- ➔ Odeur : légère et agréable
- ➔ Aspect général : brillant, éclat métallique

- Rigidité du corps : rigide, arqué et élastique
- Viscères: propres, brillantes nacrées, lisse
- Chair : blanche ou rose, reflet nacré en surface ou à la coupe, ferme



**Conservation**

- Afin de conserver ses qualités organoleptiques essentielles, le poisson frais doit être stocké impérativement à une T° comprise entre 0 et +2°C dans un timbre à poisson conçu à spécialement à cet effet et pour un durée n'excédant pas 48 heures.



**Exercice retrouvez la spécialité de la région ou la région à partir de la spécialité :**

	la Bourride Sètoise (soupe de poisson)
C	La Bouillabaisse
	La fricassée d'écrevisse au vin jaune
E	
	Le Tumbulotti e pisi (râgout de maquereaux, petits pois et lardons au vin corse)
A	le sandre au beurre blanc
F	le brochet braisé au champagne
D	la truite au Riesling
B	
	La bouillette d'anguilles du marais
	Waterzoi de poissons (ragoût avec julienne de légumes et sauce blanche)

A	
B	Région Aquitaine
C	
D	
E	Région Bretagne
F	
G	Région Corse
H	Région Franche-Conté
I	Région Languedoc Roussillon
J	Région Nord-Pas-de-Calais
K	Région Poitou-Charentes

➤ *Si vous souhaitez aller plus loin...*

<http://www.ofimer.fr/Pages/Accueil/1Accueil.html>

[http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.themes.pecheaquaculture\\_r59.html](http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.themes.pecheaquaculture_r59.html)

**Annexe 1 [les poissons]**



### **Les 4 premières espèces débarquées sont:**

#### **en volume**

- La sardine
- Le merlan
- L'anchois
- La seiche

#### **en valeur**

- La sole
- La baudroie
- La langoustine
- La coquille Saint-Jacques

### **Les 4 criées les plus importantes en valeur sont:**

- Boulogne
- Le Guilvinec
- Lorient
- Concarneau

## **👉 la nouvelle réglementation en matière d'étiquetage**

Depuis le 1er janvier 2002, une nouvelle réglementation concernant l'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture est entrée en vigueur.

Le consommateur doit désormais disposer d'informations précises sur les produits de la pêche ou de l'aquaculture vendus au détail : en poissonnerie, en grandes et moyennes surfaces ou sur les marchés. Cette obligation d'information concerne les produits, qu'ils soient issus de l'Union Européenne ou qu'ils soient importés dès lors qu'ils sont présentés : vivants, réfrigérés ou congelés, entiers ou en filets, salés, séchés, fumés ou en saumure.

La dénomination commerciale de l'espèce est obligatoire et doit respecter les textes en vigueur. *(Le nom scientifique de l'espèce peut éventuellement être mentionné.)*

La distinction est faite entre les produits de la pêche maritime, ceux de la pêche en eau douce et les ceux de l'aquaculture identifiés respectivement par :

- "... **pêché** ..."
- "... **pêché en eau douce** ..."
- "... **élevé**..."

- **Les produits de la pêche maritime** doivent comporter sur leur étiquette l'indication de la zone de capture. **Les produits pêchés en eau douce** doivent comporter la mention de l'Etat membre ou du pays tiers d'origine du produit.

- **Les produits issus de l'aquaculture** doivent comporter la mention de l'Etat membre ou du pays tiers d'élevage dans lequel la phase de développement final du produit s'est déroulée.

<b>Identification &amp; classification</b> <b>Localisation pêche &amp; calibre</b>	<b>Caractéristiques</b>	<b>Mode de production</b>	<b>Frais entier</b> plein ou vidé	<b>Frais morceaux</b>	<b>Surgelé</b>	<b>Préparation agro-alimentaire</b>	 <b>Exemple recettes</b>	
<b>Le Bar</b>  <b>Poisson rond 2 filets</b> 	 Taille maximale : 1 m Taille commune : 25-70 cm	Poisson sauvage cher, élevage assez cher 2 nageoires dorsales séparées. Les adultes ne présentent pas de taches noires. Le palais n'est recouvert de dents que dans la partie antérieure.	<input type="checkbox"/>          <input type="checkbox"/>					
<b>La Barbue</b>  <b>Poisson plat 4 filets</b> 	 Taille maximale : 1m Taille commune : 30-50cm	Poisson sauvage très cher, élevage assez cher Les yeux, situés sur le côté gauche, pas de prolongement des nageoires dorsale et anale sur la face aveugle du pédoncule caudal. La peau, dépourvue de tubercules osseux, est lisse au toucher.	<input type="checkbox"/>          <input type="checkbox"/>					
<b>Baudroie / lotte</b>  <b>Poisson rond 2 filets</b> 	 Taille maximale : Baudroie commune : 2m Baudroie rousse : 90cm De 0.500 kg à 4 kg et plus	Les baudroies ont le corps fortement aplati dorso-ventralement, la tête presque circulaire étant aussi longue et beaucoup plus large que le reste du corps. La bouche est énorme et armée de nombreuses dents pointues. Les yeux de petites tailles sont situés dorso-ventralement, précédés par deux rayons isolés.	<input type="checkbox"/>          <input type="checkbox"/>					
<b>Le Cabillaud</b>  <b>Poisson rond 2 filets</b> 	 Taille maximale : 1,80m Taille commune : 50-90cm	Poisson dont le prix augmente à cause des quotas de pêche. 3 nageoires dorsales, 2 nageoires anales, des nageoires pelviennes n'atteignant pas l'anus, 1 ligne latérale colorée de blanc, 1 long barbillon mentonnier.	<input type="checkbox"/>          <input type="checkbox"/>					
<b>La Dorade Royale</b>  <b>Poisson plat 2 filets</b> 	 Taille maximale : 70 cm Taille commune : 20 - 50 cm	Présence bande dorée sur le front, entre les yeux, et tache noire à l'origine de la ligne latérale. Présence de 4 à 6 fortes canines, longues et pointues à l'avant de chaque mâchoire, et 2 à 4 rangées de molaires situées latéralement	<input type="checkbox"/>          <input type="checkbox"/>					



<b>Identification &amp; classification</b> <b>Localisation pêche &amp; calibre</b>	<b>Caractéristiques</b>	<b>Mode de production</b>	<b>Frais entier</b> plein ou vidé	<b>Frais morceaux</b>	<b>Surgelé</b>	<b>Préparation agro-alimentaire</b>	 <b>Exemple recettes</b>	
<p><b>La Dorade grise</b></p> <p> <b>Poisson plat 2 filets</b></p> 	 <p>Taille maximale : 50 cm Taille commune : 15-40 cm</p>	<p>Poisson assez bon marché</p> <p>La coloration grisâtre (presque bleue foncée lorsqu'il est vivant) ornementé de lignes longitudinales jaunes dorées (disparaissant à la mort). Les mâchoires ne présentent ni molaires ni canines, mais 4 à 6 rangées de petites dents pointues. Le profil de la tête du griset est déprimé au niveau des yeux.</p>	<input type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/>					
<p><b>Le Fietan de l'Atlantique</b></p> <p> <b>Poisson plat 4 filets</b></p> 	 <p>Taille maximale : 2,50m Taille commune : 1 - 1,50m</p>	<p>Poisson assez cher</p> <p>Les yeux sur le côté droit sont séparés par une distance environ égale au diamètre de l'œil. Bouche d'assez grande taille est fendue jusqu'au niveau du centre de l'œil. Très peu d'arête, chair très fine.</p>	<input type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/>					
<p><b>Le Grenadier</b></p> <p> <b>Poisson rond 2 filets</b></p> 	 <p>Taille maximale : 1m</p>	<p>Poisson bon marché</p> <p>Les grenadiers se reconnaissent à leur corps effilé se terminant en pointe vers l'arrière et à la présence de deux dorsales. Le museau du grenadier de roche est entièrement recouvert d'écailles et il est d'une couleur brun violacé. Le grenadier gris présente sur le museau deux petites zones latérales dépourvues d'écaille et est d'une couleur grisâtre.</p>	<input type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/>					
<p><b>La Julienne ou Lingue Franche</b></p> <p> <b>Poisson rond 2 filets</b></p> 	 <p>Taille maximale : 2m Taille commune : 63cm-1,60m</p>	<p>Poisson assez bon marché en fonction de la ressource</p> <p>2 nageoires dorsales, 1 nageoire anale. L'extrémité des nageoires pelviennes n'atteint pas le niveau de celle des nageoires pectorales. La mâchoire supérieure est proéminente ; le barbillon mentonnier a une taille supérieure au diamètre de l'œil.</p>	<input type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/>					
<p><b>La Limande</b></p> <p> <b>Poisson plat 4 filets</b></p> 	 <p>Taille maximale : 40 cm Taille commune : 20-30 cm</p>	<p>Poisson assez bon marché</p> <p>Les yeux se situent sur le côté droit, la bouche est petite. Elle possède parfois des taches jaunâtres orangées.</p>	<input type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/>					







# LES MOLLUSQUES ET CRUSTACES



## CLASSIFICATION

CATEGORIES	FAMILLES	EXEMPLES
CRUSTACES		➔
		➔
MOLLUSQUES		➔
		➔
MOLLUSQUES SANS COQUILLE		➔
AUTRES ANIMAUX AQUATIQUES		➔

La conchyliculture française produit dans son ensemble 200 000 tonnes de coquillages, ce qui représente un chiffre d'affaire de l'ordre de 600 millions d'euros pour 4 000 entreprises. Le secteur emploie au total 20 000 personnes. La France est de très loin le premier producteur d'huîtres en Europe, avec une production moyenne de 130 000 tonnes par an ! Elle se place au quatrième rang mondial, après les USA, le Japon et la Corée

 Si vous souhaitez aller + loin : <http://www.cnc-france.com>

## LEXIQUE & ETIQUETAGE

Conchyliculture :

Mytiliculture :

Ostréiculture :



G. PASSARD  
Port de Larros  
33470  
GUJAN-MESTRAS  
Tél. : 0556623215

**FRANCE**

F  
33.129.02  
C.E.E

NOM COMMUN DU COQUILLAGE : **COQUILLE ST. JACQUES**

NOM SCIENTIFIQUE : **PECTEN MAXIMUS**

DATE DE CONDITIONNEMENT : **28 SEPT. 2003**

**4 KG**

CES COQUILLAGES DOIVENT ETRE VIVANTS AU MOMENT DE L'ACHAT

Variété	Provenance	Epoque	aspect
<b>Coquillages bivalves</b>			
Amande de mer	Manche, Atlantique	Oct. – mars	Velouté, coquille marron
Clam	Atlantique, Amérique	Oct. – févr.	Grand, lisse, coquille marron
Coque	Manche, Atlantique	Oct. – avril	Ovale, coquille blanche
Couteau	Manche	Mars – mai	Rectangulaire, coquille beige foncé
Palourde	Atlantique, Manche	Toute l'année	Coquille striée, jaune à marron
Pétoncle noir	Atlantique, Méditerranée	Fin mars – fin déc.	Oreilles de taille inégale, coquille marron
Praire	Manche, Atlantique	Oct. – mars	Côtes concentriques, coquille gris-blanc
Vanneau, pétoncle blanc vernis	Manche, Atlantique	Nov. – Janv.	Oreilles de taille peu égale, coquille blanche
	Atlantique, Méditerranée	Toute l'année	Grand, lisse, coquille brun fauve
<b>Coquillages gastropodes</b>			
Bigorneau	Atlantique, Irlande	Toute l'année	Globuleux, coquille brune ou noire
Bulot ou buccin	Atlantique, Méditerranée	Févr. – juill : oct.-déc.	Conique, ventru, à spirale, coquille marron
Lambi	Antilles	Toute l'année	Intérieur nacré, coquille rose
Ormeau	Atlantique, Méditerranée	Mars-mai	Ovale, coquille grise
Patelle ou bernique	Manche, Atlantique	Toute l'année	Régulière, ovale, élevée, coquille marron



## LES COQUES (Cerastoderma edule) ET PALOURDES (Ruditapes ducussatus)



Les coques font partie de la famille des **vénéridés**. Les palourdes appartiennent à celle des **cardiides**. Ils font partie des coquillages les plus répandus de nos rivages. Le clam, ou palourde américaine, a été introduit volontairement en 1910 dans les estuaires français. Coques et palourdes font parties des bivalves fouisseurs, car ils vivent enlisés dans le sable.

### LES MOULES



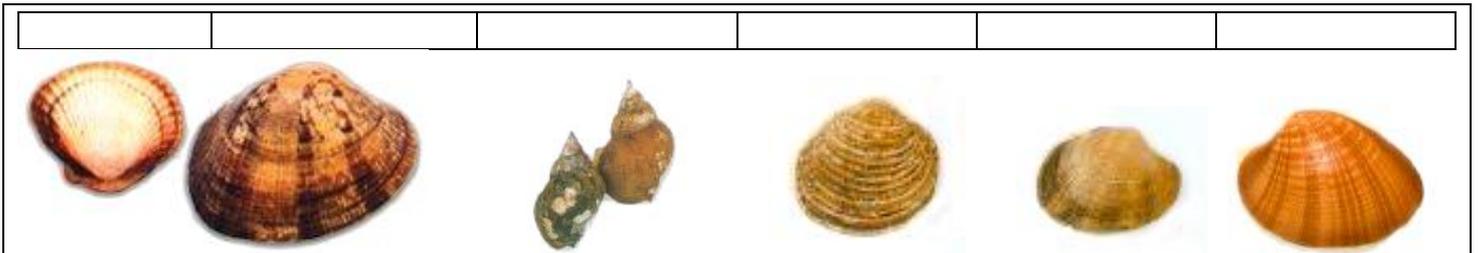
Il existe différentes espèces de moules comestibles dans le monde. Sur nos côtes, les plus connues sont la Moule dite **mytilus edulis** et la Moule dite **galloprovincialis** ou méditerranéenne (Gallo provincialis), plus grosse. La moule est un bivalve son élevage se nomme la **mytiliculture**.

Elles sont commercialisées vivant au litre ou au poids, en saumure, en conserve, cuisinée s ou surgelée.

### LA COQUILLE SAINT-JACQUES



La coquille Saint Jacques est le plus gros des pectinidés de nos côtes. Autrefois l'emblème des pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle (ils lui donnèrent son nom), elle est de couleur rouge à brun, quelquefois rose ou tachetée. Elle présente de grosses côtes striées partant du sommet de la coquille. La taille minimale pour la capture est 10 cm (11 cm pour la baie de seine). Elle est vendue en coquille pendant la période de pêche (octobre à mai) et décoquillée le reste du temps, on la trouve également surgelée.



La vente des coquillages est interdite au-dessous de dimensions minimales : 4,5 cm pour le clam ; 3 cm pour la coque ; 3,5 cm pour la palourde... Il est conseillé de choisir des coquillages bien fermés ou qui se referment instantanément dès qu'on les touche. Ils sont vendus au litre ou au kilo. Conservation quelques jours dans le timbre à poisson en compartiment spécifique à 3°C max.

### LES CEPHALOPODES



Corps fusiforme, prolongé sur la partie postérieure par des nageoires qui forment un ensemble losangique. Il possède 10 tentacules dont 2 plus longues.



Elle possède un corps ovale légèrement aplati, entouré de nageoires de faible largeur qui prolongent chaque côté du corps. Taille commune 10 à 40 cm.



Présence d'une couronne de 8 bras, très musclés reliés entre eux par une membrane très développée. Les bras portent intérieurement 2 rangées de ventouses. Taille commune env. 1 m

### LE TOURTEAU

Carapace ovoïde plus large que longue, lisse et de couleur brune, face inférieure blanche plus ou moins crème, pinces très développées en diamètre et très puissantes. Calibres : [13 à - 16 cm] ou [+ de 16 cm] Il s'achète de préférence vivant.



## LE HOMARD / LA LANGOUSTE / LA LANGOUSTINE



Le homard se distingue des langoustes par ses pinces hyper développées et de la langoustine par sa couleur. Le corps est constitué de 2 ensembles : d'une part la tête et le thorax soudés en un céphalothorax qui porte les antennes, les pinces et les pattes marcheuses, et d'autre part la queue composée de 6 segments articulés portant ventralement les pattes. Sa coloration

QUEUES (6 segments)



CEPHALOTHORAX



La

Sa taille légale pour la consommation est 23 cm. La langouste rouge (royale ou bretonne) est meilleure et plus cher que la langouste verte de Mauritanie.

La langoustine est morphologiquement + proche du homard avec ses dix pattes et ses deux pinces.

**ACHAT ET CONSOMMATION :**  
(doivent être très vigoureux au toucher) présentées sur de la glace pilée,

(doivent être très vigoureux au

## LES HUITRES

➔ L'huître est un mollusque hermaphrodite (change de sexe après chaque ponte)

	variétés	provenance	Aspect coquille	saveur
<b>Plates</b>	Belon Bouzigues Gravettes Marennes	Bretagne Nord Bassin de Thau Arcachon Marennes-Oléron	Ronde grise Ronde parfois gde. Petite charnue vert j Ronde	Puissante iodée Corsée fruitée Peu salée Marquée raffinée
<b>Creuses :</b>	Fines de claire Spéciales de claire Arcachon Bouzigues Bretagne Normandie Ré	Marennes-Oléron Marennes-Oléron Arcachon C. méditerranéenne Bretagne Normandie Ile de Ré	Bleu-vert + grosse chair verte charnue, vert pâle bien découpée assez claire gris perle charnue petite gris-vert	Délicate Très fine Marine terroir Délicate Assez iodée Raffinée, salée Marquée algues



Huître plate

Huître creuse

HUITRES CREUSE =									
PETITES		MOYENNE		GROSSES		TRES GROSSE			
- de 40 g	40 à 49 g	50 à 64 g	65 à 79 g	80 à 99 g	100 g et plus				
HUITRES PLATE =									
N° 6	N°5	N°4	N°3	N°2	N°1	N°0	N°00	N°000	
2 kg	3 kg	4 kg	5 kg	6 kg	7 kg	8 kg	9 à 10 kg	10 à 12 kg	

**Régions de production :**

HUITRES CREUSES :

HUITRES PLATES :

