

## Comment reconnaître la fraîcheur d'un coquillage ?



10 Une Coquille Saint-Jacques doit-elle se refermer lorsque tu la touches ?

Oui   
Non



11 La date de conditionnement notée sur l'étiquette sanitaire sert-elle à vérifier la fraîcheur d'un coquillage ?

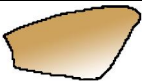
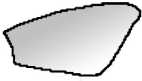
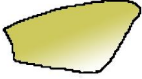
Oui   
Non



12 Les coquillages crus doivent-ils être vivants au moment de l'achat ?

Oui   
Non

Compte le nombre de réponses justes et découvre ton profil de petit qualicien.




0 - 4		<b>Nageoire de bronze</b> Tu débutes dans le métier.
5 - 8		<b>Nageoire d'argent</b> Tu as acquis les premières bases.
9 - 12		<b>Nageoire d'or</b> Tu es un vrai petit qualicien. Bravo !

## Le jeu du Lieu jaune






Relie les critères et les qualités correspondants aux photographies de l'œil, des branchies et de la peau.




### L'œil

<b>A :</b> Frais	<del>§ — Ø</del>		<del>§ — Ø</del>	Bombé, brillant
<b>B :</b> Moins frais	<del>§ — Ø</del>		<del>§ — Ø</del>	Légèrement affaissé et voilé
<b>Extra :</b> Très frais	<del>§ — Ø</del>		§ — Ø	Plat, terne

### Les branchies

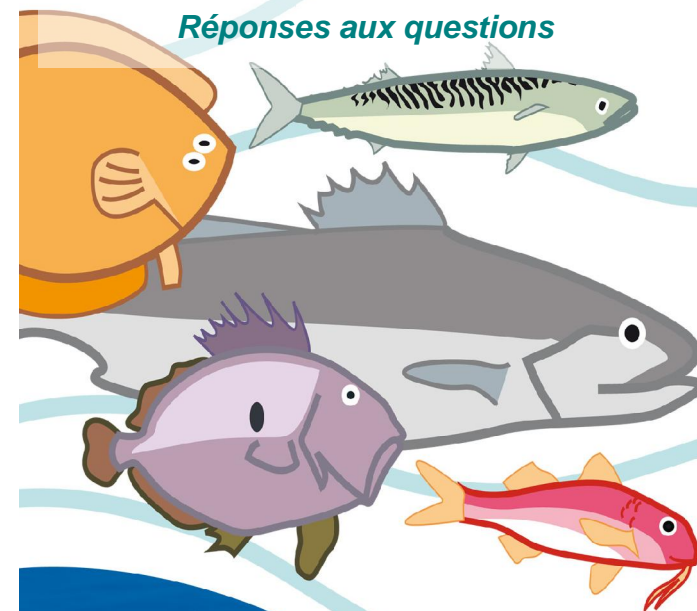
<b>Extra :</b> Très frais	<del>§ — Ø</del>		<del>§ — Ø</del>	Rouge orangé Mucus
<b>B :</b> Moins frais	<del>§ — Ø</del>		<del>§ — Ø</del>	Rouge vif Mucus clair
<b>A :</b> Frais	<del>§ — Ø</del>		§ — Ø	Rouge brun Mucus épais

### La peau

<b>B :</b> Moins frais	<del>§ — Ø</del>		<del>§ — Ø</del>	Décolorée, ternie
<b>A :</b> Frais	<del>§ — Ø</del>		<del>§ — Ø</del>	Couleur vive et brillante
<b>Extra :</b> Très frais	<del>§ — Ø</del>		§ — Ø	Couleur vive et sans éclat

## Questionnaire du Parfait Qualicien des Produits de la Pêche

### Réponses aux questions



**Poisson sauvage**  
DEBARQUÉ EN NORMANDIE



www.nfm.fr

Groupement Qualité des Marins Pêcheurs, Criées et Mareyeurs de Basse-Normandie



# Questionnaire du parfait qualicien des produits de la pêche

*A toi de jouer...*

Réponds aux questions en mettant une croix dans les cases qui conviennent ou en reliant les bonnes réponses avec un trait.

## Comment reconnaître la fraîcheur d'un poisson ?

1 Quels critères permettent de vérifier la fraîcheur d'un poisson ?

- 1 L'aspect de la peau
- 2 La taille des nageoires
- 3 L'odeur
- 4 L'aspect des branchies
- 5 La forme des écailles

2 Relie les catégories de fraîcheur aux lettres utilisées en criée pour classer le poisson.

- |             |   |              |       |
|-------------|---|--------------|-------|
| Très frais  | § | <del>Ø</del> | A     |
| Frais       | § | <del>Ø</del> | B     |
| Moins frais | § | <del>Ø</del> | Extra |

3 La chair d'un poisson frais, est-elle... ?

- 1. Ferme et blanche
- 2. Légèrement molle et colorée

4 Parmi ces 2 poissons, retrouve celui qui est très frais.

1



2



5 Un poisson qui a une odeur aigre peut-il être consommé ? Pourquoi ?

- Oui
- Non

*Il n'est plus comestible*

## Comment reconnaître la fraîcheur d'un crustacé ?

6 Qu'est-ce qui permet de voir qu'un tourteau est bien vivant ?

- Ses yeux
- Sa carapace
- Ses pattes

Quelle est l'araignée la plus fraîche : 1 ou 2 ? Et pourquoi ?

1



2



*Parce qu'elle a les pattes recroquevillées (réflexe de protection).*

8 Il manque une pince au homard 1. Est-il moins frais que le homard 2 ? Pourquoi ?

1



2



Oui

Non

*L'absence d'une pince ne caractérise pas la fraîcheur d'un crustacé mais sa présentation*

9 Quelle est la couleur du homard après sa cuisson ?

- 1 : Marron
- 2 : Rouge
- 3 : Bleue