



nfm

NORMANDIE  
FRAICHEUR MER

Pour une pêche responsable

# Bonnes Pratiques de Pêche

Casier Bulot  
Casier Crustacés  
Chalutier Côtier  
Chalutier Hauturier  
Drague Coquille  
Drague Moule  
Drague Praire  
Filet  
Ligne / Palangre



**DUREE MAREE  
GESTION APPAT**

Objectifs Qualité : Optimiser la fraîcheur du bulot  
Optimiser la qualité des appâts

La marée est la plus courte possible. Elle n'excède pas 14h.

Le boëtage des casiers est réalisé avec de l'appât (poisson, crustacé ou boudin) frais ou décongelé juste avant utilisation.



Conditions Optimales : Utilisation de récipients propres, spécifiques aux appâts  
Évacuation des restes d'appâts d'une journée à l'autre

**TRI**

Objectif Qualité : Optimiser le tri qualité du bulot

Les bulots sont triés lentement à l'aide de grilles ou trieuses rotatives dont l'écartement des barrettes est supérieur à 19 mm.



Conditions Optimales :

Tri manuel	Trieuse rotative
Au moins 20 s par casier	Peu chargée avec ralentisseurs et rampe de lavage

Isoler les bulots les plus parasités (crépideule, gale ou ver)

**MISE EN GRELE  
ET NETTOYAGE**

Objectif Qualité : Éliminer les restes d'appâts et les sédiments

Les bulots sont conditionnés en grèles ajourées. Les restes d'appâts et prises accessoires sont éliminés.

Les grèles sont abondamment rincées, avec de



Conditions Optimales : Utilisation de Grèles propres

**STOCKAGE DES  
GRELES**

Objectif Qualité : Préserver la fraîcheur des bulots  
Sous Bâche isolante      Sous Pont couvert

Les grèles de bulots sont stockées, dans un endroit propre, protégées des éléments extérieurs et régulièrement arrosées avec de l'eau de pleine mer.





### DUREE MAREE GESTION APPÂT

Objectifs Qualité : Optimiser l'aspect des crustacés  
Optimiser la qualité des appâts

La marée est la plus courte possible. Elle n'excède pas :

- 12 heures sans viviers
- 48 heures avec viviers

L'appâtage des casiers est réalisé avec du poisson frais ou décongelé juste avant utilisation.

Conditions Optimales : Utilisation de récipients propres, spécifiques aux appâts  
Évacuation des restes d'appâts d'une journée à l'autre



### TRI

Objectif Qualité : Sélectionner les crustacés

Dès la remontée des casiers :

- Les individus hors tailles, affaiblis, abîmés et mous sont rejetés à l'eau.
- Les tendons des tourteaux sont sectionnés avec un couteau propre. Un élastique neuf est apposé aux pinces des homards.
- Triés par espèce, taille et qualité, les crustacés sont manipulés avec précaution.

Conditions Optimales : Utilisation d'un vire casier et d'une tablette de tri  
Évacuation des appâts restants dans les casiers  
Paniers, bacs ou conteneurs à proximité de la zone de tri



### STOCKAGE A BORD

Objectif Qualité : Préserver la vivacité des crustacés

Les Crustacés sont stockés :

En Bac ou Conteneur,

Stockage des individus dans des contenants propres, percés et arrosés régulièrement ou en permanence avec de l'eau de pleine mer.



En Vivier,

Stockage des paniers ou des individus en vivier propre avec renouvellement permanent d'eau de pleine mer.



Conditions Optimales : Utilisation d'un vivier  
Adaptation de la densité de crustacés au type de stockage





### DUREE MAREE DUREE TRAITS

Objectif Qualité : Optimiser l'aspect et la fraîcheur du poisson

La marée est la plus courte possible. Elle n'excède pas 48 heures.

La durée de trait est adaptée aux espèces ciblées. Elle n'excède pas 3h30.

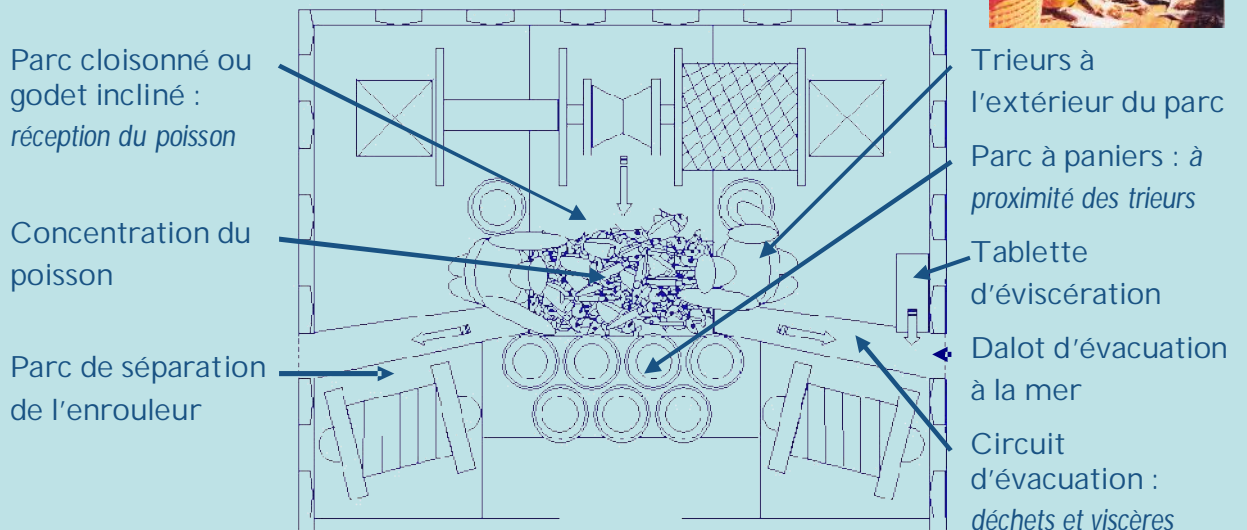


Conditions Optimales : Remonter le chalut après détection des captures  
Cibler les espèces fragiles en fin de marée

### AFFALEMENT ET TRI

Objectif Qualité : Éviter l'écrasement du poisson

L'affalement est réalisé le plus près possible du sol, dans un parc cloisonné  
Le tri est effectué rapidement en commençant par les espèces fragiles



Conditions Optimales : Déversement dans un parc adjacent à l'enrouleur ou central, ou dans un godet (en alu ou inox) incliné  
Existence d'un circuit d'évacuation des déchets  
Matelots à l'extérieur du parc de réception du poisson  
Utilisation de paniers ajourés propres, sans les charger  
Évacuation des déchets et rinçage du parc immédiat





### DUREE MAREE DUREE TRAITS

Objectif Qualité : Optimiser l'aspect et la fraîcheur du poisson

La marée est la plus courte possible. Elle n'excède pas 120 heures.

La durée de trait est adaptée aux espèces ciblées. Elle n'excède pas 3h30.

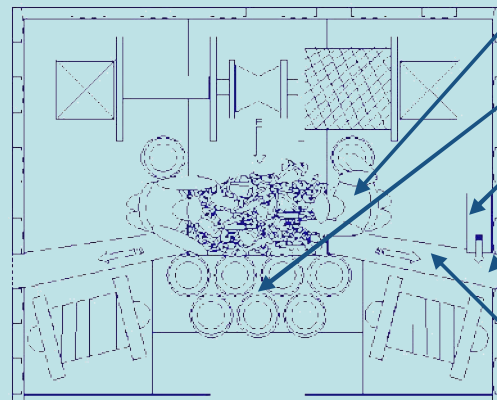
Conditions Optimales : Remonter le chalut après détection des captures  
Cibler les espèces fragiles en fin de marée



### AFFALEMENT ET TRI

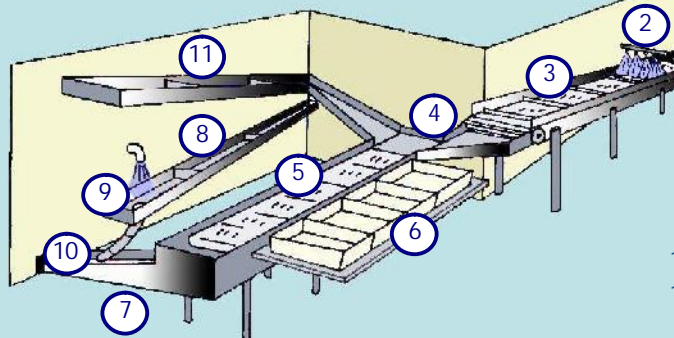
Objectif Qualité : Éviter l'écrasement du poisson

L'affalement est réalisé le plus près possible du sol, dans un parc cloisonné  
Le tri est effectué rapidement en commençant par les espèces fragiles



Trieurs à l'extérieur du parc  
Parc à paniers : à proximité des trieurs  
Tablette d'éviscération  
Dalot d'évacuation à la mer  
Circuit d'évacuation : déchets et viscères

Parc de Tri  
ou  
Conveyor de Tri



1. Godet de réception
2. Rampe d'aspersion (rinçage du poisson)
3. Tapis roulant de transfert et égouttage
4. Goulotte de transfert
5. Tapis roulant de tri
6. Table de conditionnement (caisse ou coffre)
7. Conduit d'évacuation des déchets
8. Bac d'entreposage des poissons à éviscérer
9. Bac d'éviscération et de lavage
10. Conduit d'évacuation des viscères
11. Bac d'entreposage et d'égouttage des poissons éviscérés

Conditions Optimales : Déversement dans un parc adjacent à l'enrouleur ou central, ou dans un godet (en alu ou inox) incliné  
Matelots à l'extérieur du parc de réception du poisson ou utilisation d'un convoyeur de tri  
Existence d'un circuit d'évacuation des déchets





### DUREE MAREE DUREE TRAITS

Objectif Qualité : Optimiser la fraîcheur des Coquilles Saint-Jacques

La marée est la plus courte possible. Elle n'excède pas :

- 36 heures sans cale réfrigérée
- 60 heures avec cale réfrigérée.

La durée de trait n'excède pas 2h.



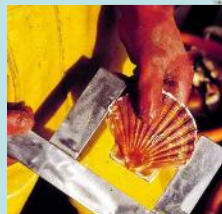
### AFFALEMENT ET TRI

Objectif Qualité : Sélectionner des coquilles intègres

L'affalement est réalisé le plus près possible du pont.

Les coquilles hors taille sont rejetées à l'eau et les coquilles ébréchées, cassées ou disjointes sont séparées

Conditions Optimales : Affalement sur un revêtement en caoutchouc  
Retirer les crépidules et autres parasites externes



### NETTOYAGE ET MISE EN BAC

Objectifs Qualité : Éliminer le sable et sédiments  
Préserver l'eau des coquilles

Les coquilles sont abondamment rincées en paniers ajourés avec de l'eau de pleine mer.

Elles sont rangées bien à plat en bacs.

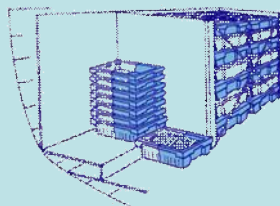
Conditions Optimales : Utiliser des bacs propres pas trop remplis  
Éviter d'écraser les coquilles en empilant les bacs



### STOCKAGE DES BACS

Objectif Qualité : Préserver la fraîcheur des coquilles  
Sous Bâche isolante  
En Cale

Les bacs de coquilles sont arrimés, dans un endroit propre, et protégés des éléments extérieurs.



Conditions Optimales : Utilisation d'une cale réfrigérée à la température de 5 - 8°C





**DUREE MAREE  
DUREE TRAIT**

Objectif Qualité : Optimiser la fraîcheur des moules

La marée est la plus courte possible. Elle n'excède pas 14h.

La durée des traits est inférieure à 20 minutes.

Conditions Optimales : Utilisation d'un pare cailloux au devant de la drague



**AFFALEMENT  
LAVAGE**

Objectif Qualité : Nettoyer et dégrapper les moules

L'affalement est réalisé dans un parc cloisonné le plus près possible du pont.

Les moules sont lavées et dégrappées à l'eau de pleine mer à l'aide de laveuses.

Conditions Optimales : Affalement sur un revêtement inox propre  
Utilisation d'une dégrappeuse



**TRI  
MISE EN SAC**

Objectif Qualité : Éliminer les moules cassées

Sur la grille de tri, les moules hors taille et cassées, les cailloux et autres organismes sont éliminés.

Les moules sont conditionnées en sacs

Conditions Optimales : Adaptation de la vitesse de lavage au tri  
Nettoyage régulier des grilles de tri



**STOCKAGE DES  
SACS**

Objectif Qualité : Préserver la fraîcheur des moules

Les sacs de moules sont stockés dans un endroit propre, à l'abri des éléments extérieurs.

Sous Pont  
couvert



En Cale



Conditions Optimales : Utilisation d'une cale réfrigérée à la température de 5 – 8°C



FICHE METIER N°6

Voir aussi : Fiches Techniques 2 à 5





### DUREE MAREE DUREE TRAIT

Objectif Qualité : Optimiser la fraîcheur et limiter l'usure des Praires

La marée est la plus courte possible. Elle n'excède pas 14h.

Les traits sont les plus courts possibles. Ils n'excèdent pas 20 min.

La vitesse de trait n'excède pas :

- 3 nœuds en zone caillouteuse.
- 5 nœuds en zone sableuse



### AFFALEMENT ET TRI

Objectif Qualité : Sélectionner des praires intègres

L'affalement est réalisé dans un parc le plus près possible du pont.

Les praires hors taille, cassées ou disjointes sont rejetées à l'eau.

Conditions Optimales : Affalement sur un revêtement en caoutchouc



### MISE EN GRELE ET NETTOYAGE

Objectifs Qualité : Éliminer le sable et sédiments

Les praires sont conditionnées en grèles ajourées. Elles sont abondamment rincées, par demi grêle, avec de l'eau de pleine mer.

Un 2<sup>nd</sup> tri est réalisé pour éliminer les praires vides.

Conditions Optimales : Utilisation de Grêles propres



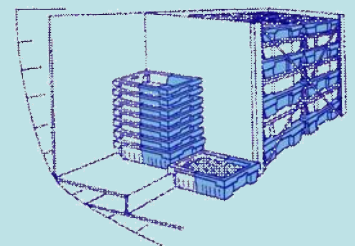
### STOCKAGE DES GRELES

Objectif Qualité : Préserver la fraîcheur des praires

Sous Bâche isolante

En Cale

Les grêles de praires sont arrimées, dans un endroit propre, protégées des éléments extérieurs ou régulièrement arrosées avec de l'eau de pleine mer.



Conditions Optimales : Utilisation d'une cale réfrigérée à la température de 5 - 8°C



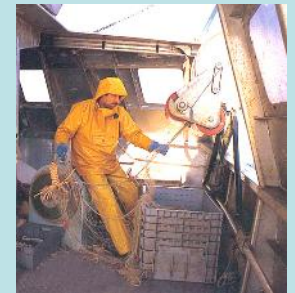


### DUREE MAREE DUREE CALAGE

Objectif Qualité : Optimiser l'aspect et la fraîcheur du poisson

La marée est la plus courte possible. Elle n'excède pas 14 heures.

La durée du calage des filets est adaptée aux espèces ciblées et/ou au type de maille utilisé.



Conditions Optimales :

Espèces cibles / Type de maille	Durée de calage
Petite maille à pélagique	Moins de 2 H
Trémail à poissons plats	Moins de 24 H
Filets grandes mailles	Moins de 72 H

### VIREMENT ET DEMAILLAGE

Objectif Qualité : Éviter l'écrasement du poisson

Le virement du filet est réalisé dans un endroit dégagé, protégé et propre et la pression exercée par le vire filet est réglée au minimum.

Le poisson est démaillé délicatement.



Conditions Optimales :

Utilisation d'un vire filet ne prenant que les cordes mères  
Utilisation d'une table de démaillage adjacente au vire filet  
Les zones de nettoyage et de stockage des filets sont séparées de la zone de stockage des poissons

### TRI

Objectif Qualité : Préserver la qualité du poisson

Le tri des captures est réalisé en mer dès le démaillage dans des paniers ou caisses disposées à proximité des matelots.



Conditions Optimales :

Utilisation sans surcharge de paniers et caisses propres  
Évacuer les déchets et rincer à l'eau de mer après le démaillage de chaque filet





### DUREE MAREE DUREE DE POSE

Objectif Qualité : Optimiser l'aspect et la fraîcheur du poisson

La marée est la plus courte possible. Elle n'excède pas 14 heures.

La durée de pose des lignes est adaptée aux espèces ciblées.



Conditions Optimales :

Espèces cibles	Durée de pose
Poissons blancs : Bar, Cabillaud...	Moins de 14 H
Squales	Moins de 48 H

Les appâts sont contenus dans des récipients spécifiques

### VIREMENT ET DECROCHAGE

Objectif Qualité : Éviter l'écrasement du poisson

Le virement des lignes est réalisé dans un endroit dégagé.

Le poisson est décroché délicatement.



Conditions Optimales :

Utilisation d'un vire ligne ne prenant que les cordes mères  
Utilisation d'une table de tri adjacente au vire ligne  
Les zones de nettoyage et de stockage des lignes sont séparées de la zone de stockage des poissons

### TRI

Objectif Qualité : Préserver la qualité du poisson

Le tri des captures est réalisé en mer dès le décrochage dans des paniers ou caisses disposées à proximité du vire ligne.



Conditions Optimales :

Utilisation sans surcharge de paniers et caisses propres  
Évacuer les déchets et rincer à l'eau de mer après le virage de chaque ligne





**SAIGNEE**

Objectif Qualité : Élever la blancheur de la chair

Elle s'effectue sur des poissons vivants, immédiatement après la mise à bord

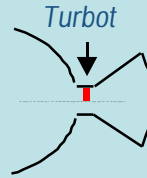
Par sectionnement d'arcs branchiaux

Espèces : Bar, Lieu, Cabillaud



Par incision à la base de la queue

Espèces : Barbue, Turbot



Condition Optimale : Utilisation d'un couteau propre et aiguisé

**EVISCERATION**

Objectif Qualité : Éviter la dégradation de la chair

L'intégralité des viscères est retirée, le plus rapidement possible. L'incision de la chair est nette

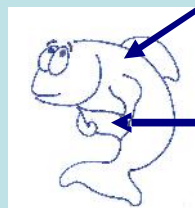


Conditions Optimales :  
Utilisation d'un couteau propre et aiguisé  
Utilisation d'une tablette d'éviscération  
Utilisation de bacs spécifiques pour les viscères  
Utilisation de paniers spécifiques « poissons éviscérés »

**LAVAGE**

Objectif Qualité : Éliminer déchets et bactéries

Élimination, avec de l'eau de pleine mer, des déchets, du sang, des restes de viscères et de 80 à 90% des bactéries présentes naturellement sur les poissons



Peau : jusqu'à 100 millions de bactéries / cm<sup>2</sup>

Intestins : jusqu'à 1 milliard de bactéries / g



Conditions Optimales :  
Pression de l'eau et agitation des paniers modérées  
Lavage des cavités abdominales des poissons éviscérés

**EGOUTTAGE**

Objectif Qualité : Éviter la décoloration de la peau

L'eau en surface et dans la cavité abdominale du poisson est éliminée

Conditions Optimales : Utilisation de paniers ajourés pendant un délai suffisant

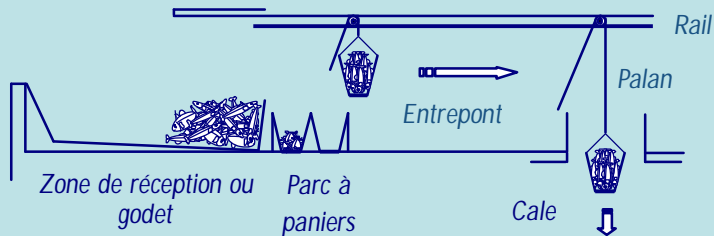




### MISE EN CALE

Objectif Qualité : Descendre la T°C du poisson

Elle s'effectue immédiatement après l'égouttage du poisson



Condition Optimale : Utilisation d'un palan sur rail pour le transfert des paniers

### COMPARTIMENTATION

Objectif Qualité : Eviter les mélanges d'espèces

Disposer les espèces (notamment incompatibles) dans des compartiments différents

Conditions Optimales : Compartiments spéciaux / céphalopodes, squales, gadidés  
Compartiments différents espèces nobles et autres

### GLACAGE

Objectif Qualité : Préserver la fraîcheur du poisson

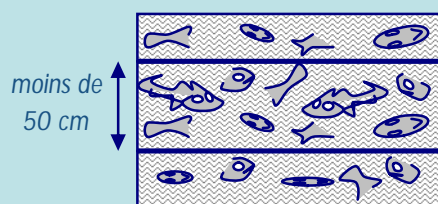
Glacer intégralement le poisson, dans un rapport de volume de poisson sur volume de glace égal à 1.



Bon Glaçage



Mauvais Glaçage



Légende :

— Brèzes

~~~~~ Glace

↓ Ecrasement

Conditions Optimales : Utilisation de glace neuve, sèche et légère de type écaille  
Utilisation d'une pelle à glace propre réservée à cet usage

### DEBARQUE

Objectif Qualité : Préserver la chaîne du froid

Elle est réalisée rapidement, par espèce et par étage (haut en bas), pour faciliter le tri

Conditions Optimales : Utilisation de paniers et de pelles propres spécifiques





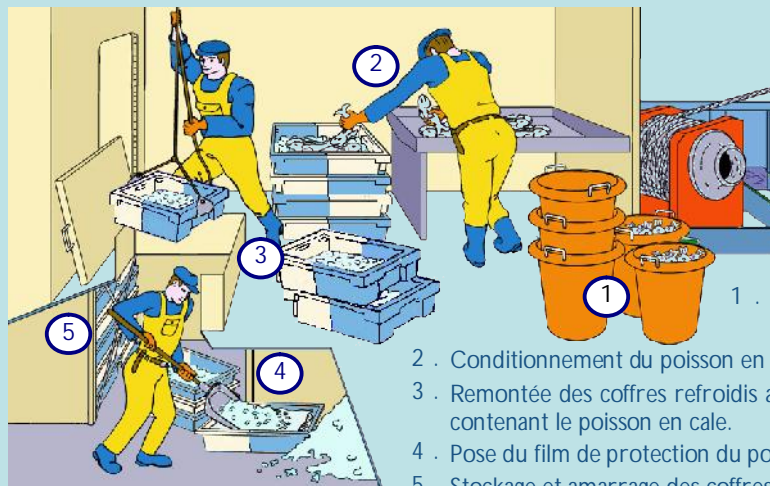
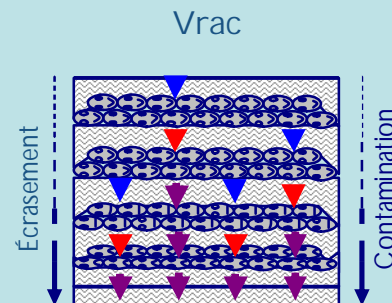
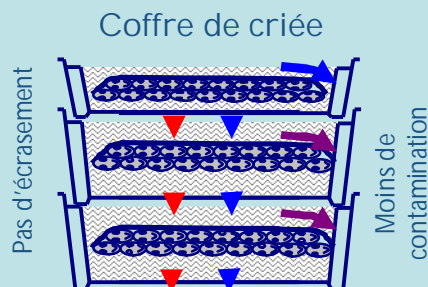
**MISE EN COFFRE**

Objectif Qualité : Descendre la T°C du poisson

L'utilisation du coffre de criée permet de limiter les manipulations du poisson. C'est aussi une alternative au vrac

Légende :

-  Glace
-  Coffre / Brèze Film protecteur
-  Eau de fonte
-  Exsudat
-  Eau + Exsudat



1 . Poissons à l'égouttage en attente d'être conditionnés

- 2 . Conditionnement du poisson en coffres
- 3 . Remontée des coffres refroidis avec un lit de glace et Descente des coffres contenant le poisson en cale.
- 4 . Pose du film de protection du poisson et glaçage.
- 5 . Stockage et amarrage des coffres en cale.

Conditions Optimales :

- Stocker les coffres à l'abri des souillures
- Bien refroidir les coffres avant utilisation
- Utilisation de glace neuve, sèche et légère de type écaille
- Utilisation d'une pelle à glace propre réservée à cet usage

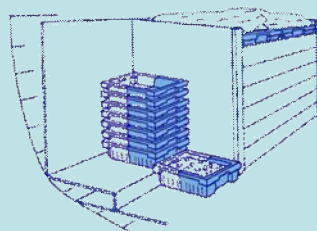
**STOCKAGE DES COFFRES**

Objectif Qualité : Préserver la glace des coffres

Sous Bâche isolante ou en Conteneur Isotherme

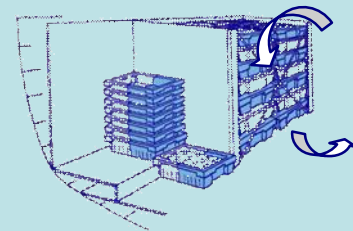


En Cale isotherme



Glaçage des coffres et utilisation de brèzes de doisonnement pour empêcher la circulation d'air

En Cale réfrigérée



Système d'arrimage permettant la circulation d'air réfrigéré

Conditions Optimales :

Utilisation d'une cale réfrigérée à la température de 0 - 2°C





**A FAIRE**

| Espèces                                                              | Type de coffre | Glace dessous | Quantité poisson | Disposition du poisson                                   | Film protecteur | Glace dessus | Illustration Coffre de crie |
|----------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|------------------|----------------------------------------------------------|-----------------|--------------|-----------------------------|
| Barbue<br>Plie<br>Turbot                                             | Standard       | 4 kg          | 20 kg            | Sur dos                                                  | oui             | oui          |                             |
| Encornet<br>Maquereau<br>Raies<br>Requins<br>Seiches                 | Standard       | non           | 25 kg            | En vrac sauf raies sur dos                               | non             | non          |                             |
| Mélangé à 10 kg de glace                                             |                |               |                  |                                                          |                 |              |                             |
| Limande sole<br>Saint-Pierre<br>Sole                                 | Demi-bac       | 3 kg          | 10 kg            | Sur dos                                                  | oui             | oui          |                             |
| Bar<br>Cabillaud<br>Dorade grise<br>Grondins<br>Lieu Jaune<br>Merlan | Standard       | 4 kg          | 20 kg            | Ventres au contact de la glace<br>ou<br>Sur Côté si Vidé | oui             | oui          |                             |
| Rouget Barbet                                                        | Demi-bac       | 3 kg          | 7 kg             | Sur Côté si Vidé                                         | oui             | oui          |                             |

**A NE PAS FAIRE**



Poche de rétention des eaux de fonte



Lit de glace du dessus incomplet

⇒ Mouvement et grattage du poisson en cas de mauvaise mer



Lit de glace du dessus trop épais

⇒ Écrasement du poisson

Conditions Optimales :

Bien refroidir les coffres avant utilisation

Utilisation de glace neuve, sèche et légère de type écaille

Compléter en glace les coffres à ras des supports du coffre du dessus

Ne pas tasser la glace avec la pelle ou le coffre du dessus

Réaliser des coffres par catégorie de taille commerciale

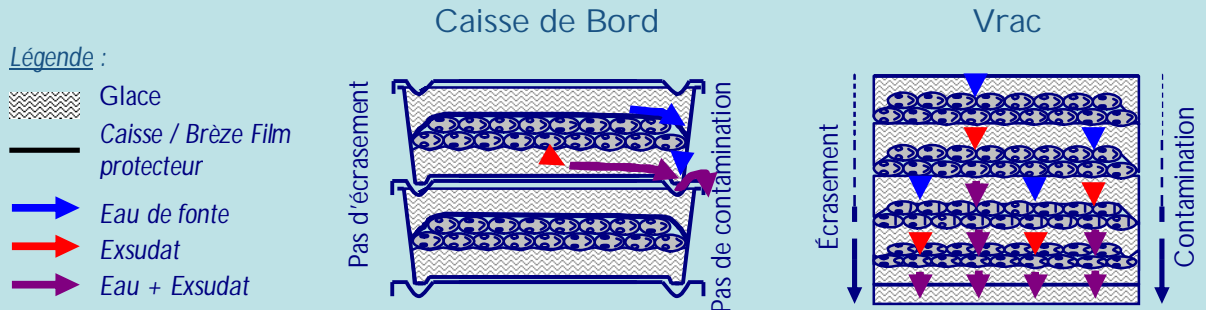




**MISE EN CAISSE**

Objectif Qualité : Mieux préserver les poissons

La caisse de bord est utilisée pour mieux conserver les espèces à forte valeur marchande



1 . Poissons à l'égouttage en attente d'être conditionnés

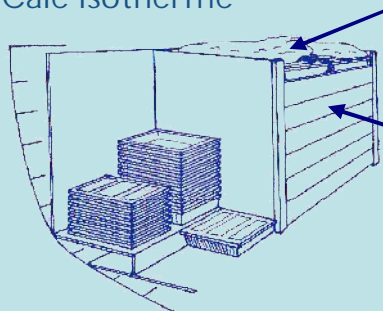
- 2 . Conditionnement du poisson en caisses de bord et pesée.
- 3 . Remontée des caisses de bord refroidies avec un lit de glace et Descente des caisses de poisson en cale.
- 4 . Pose du film de protection du poisson, glaçage et pose du couvercle.
- 5 . Etiquetage, stockage et arrimage des caisses de bord en cale.

Conditions Optimales : Stocker les caisses et couvercles à l'abri des souillures Bien refroidir les caisses et couvercles avant utilisation  
Utilisation de glace neuve, sèche et légère de type écaille  
Utilisation d'une pelle à glace propre réservée à cet usage

**ARRIMAGE EN CALE**

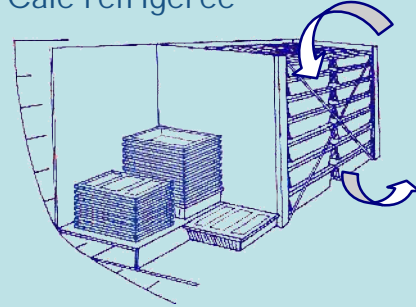
Objectif Qualité : Préserver la glace des caisses

Cale isotherme



Glaçage des caisses  
Brèzes de cloisonnement pour empêcher la circulation d'air

Cale réfrigérée




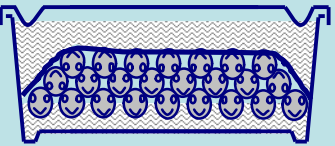
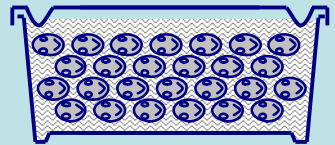
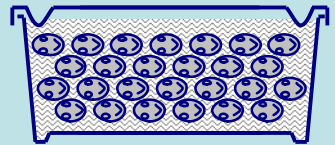
Système d'arrimage permettant la circulation d'air réfrigéré

Conditions Optimales : Utilisation d'une cale réfrigérée à la température de 0 - 2°C





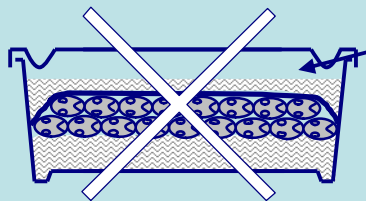
**A FAIRE**

| Espèce                                                               | Glace dessous | Quantité Poisson | Disposition du poisson         | Film de protection | Glace dessus | Illustration Caisse de Bord                                                           |
|----------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|--------------------------------|--------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Rouget Barbet<br>Saint-Pierre                                        | 5 kg          | 15 kg            | Ventres au contact de la glace | oui                | oui          |    |
| Bar<br>Cabillaud<br>Dorade Grise<br>Grondins<br>Lieu Jaune<br>Merlan | 3 kg          | 20 kg            | ou<br>Sur Côté si Vidé         | oui                | oui          |    |
| Poissons plats                                                       | 3 kg          | 20 kg            | Sur dos                        | oui                | oui          |  |
| Encornet<br>Maquereau<br>Seiche                                      | non           | 20 kg            | En vrac                        | non                | non          |  |
| Mélangé à 10 Kg de Glace                                             |               |                  |                                |                    |              |                                                                                       |

**A NE PAS FAIRE**

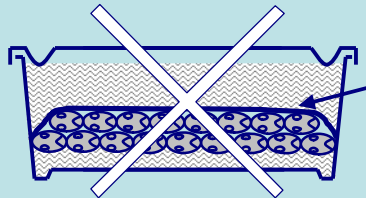


Poche de rétention des eaux de fonte



Lit de glace du dessus incomplet

⇒ Mouvement et grattage du poisson en cas de mauvaise mer



Lit de glace du dessus trop épais

⇒ Écrasement du poisson

Conditions Optimales :

- Bien refroidir les caisses et couvercles avant utilisation
- Utilisation de glace neuve, sèche et légère de type écaille
- Compléter en glace les caisses à ras du couvercle
- Ne pas tasser la glace avec le couvercle ou la pelle
- Réaliser des caisses par catégorie de taille commerciale
- Peser à bord et identifier les caisses avec un étiquetage





### LES HOMMES

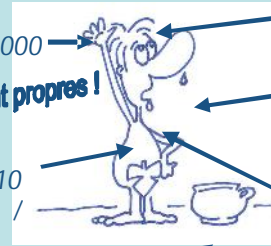
Objectif Qualité : Ne pas contaminer les produits

Une bonne hygiène est fondamentale. Le lavage des mains est systématique avant chaque reprise de travail, notamment après chaque passage aux toilettes

Mains : 100 à 1000 bactéries / cm<sup>2</sup>

**Quand elles sont propres !**

Aisselles : 1 à 10 millions de bactéries / cm<sup>2</sup>



Cuir chevelu : 1 million bactéries / cm<sup>2</sup>

Sécrétion nasale : 10 millions bactéries / cm<sup>3</sup>

Salive : ≈ 100 millions bactéries / cm<sup>3</sup>

Matières fécales : > 100 millions bactéries / cm<sup>3</sup>

Il est interdit de fumer, cracher, manger ou uriner à proximité des produits ou sur la zone de réception des produits

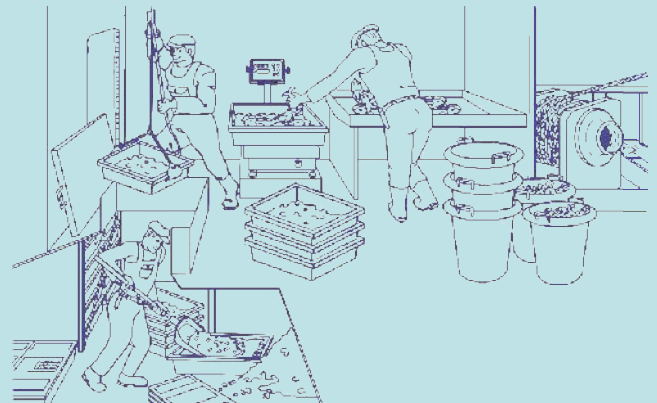
Conditions Optimales : Douches, éviers et sanitaires adaptés disponibles à bord

### LE MATERIEL

Objectif Qualité : Ne pas contaminer les produits

Le nettoyage et la désinfection régulière du matériel, des équipements et des tenues sont fondamentaux

A bord tout ce qui entre en contact avec le poisson est susceptible de le contaminer : pont, parois, brèzes, cloisons, paniers, grèles, bacs, caisses, couvercles, eau, glace, pelle à glace, cottes, bottes, gants, balances, table de tri, laveuses, tablette d'éviscération, couteaux, crochets...



Conditions Optimales : Mettre en place une procédure de nettoyage du matériel

### PROCEDURE DE NETTOYAGE

Objectif Qualité : Assurer la propreté du matériel

Elle définit les méthodes et la périodicité du nettoyage de l'ensemble du matériel utilisé à bord.

Voir exemples de procédures de nettoyage du matériel par type de navire en annexe

#### Procédure de Nettoyage Type

|          |                                                                             |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Étape 1  | Élimination des déchets                                                     |
| Étape 2  | Rinçage pour évacuer les déchets                                            |
| Étape 3  | Lavage avec un produit mixte nettoyant et désinfectant, à usage alimentaire |
| Étape 3' | Brossage seul                                                               |
| Étape 4  | Rinçage à l'eau claire                                                      |

Conditions Optimales : Respect du TACT du produit nettoyant (*T°C de l'eau, Action mécanique, Concentration ou dosage et Temps de contact*)  
Responsabiliser et vérifier la réalisation du nettoyage





NAVIRES CÔTIERS

| A chaque débarque *                                       | Étape |   |   |    |   | Produit             | Matériel                    |
|-----------------------------------------------------------|-------|---|---|----|---|---------------------|-----------------------------|
|                                                           | 1     | 2 | 3 | 3' | 4 |                     |                             |
| Pont, Brèzes de pont, Plancher, Murs, Trieuse, calibreuse | X     | X |   | X  | X | /                   | Pelle, balai brosse, brosse |
| Cale (dont brèzes)                                        |       | X |   | X  | X | /                   | Pelle, balai brosse         |
| Paniers                                                   | X     | X |   | X  | X | /                   | Brosse                      |
| Couteaux                                                  |       | X | X |    | X | Mixte (sinon Javel) | Brosse, éponge à grattoir   |
| Pantalons, Gants, Tabliers, Bottes                        |       | X |   | X  | X | /                   | Brosse                      |

| Au moins une fois par semaine                             | Étape    |   |   |    |   | Produit                 | Matériel                                                       |
|-----------------------------------------------------------|----------|---|---|----|---|-------------------------|----------------------------------------------------------------|
|                                                           | 1        | 2 | 3 | 3' | 4 |                         |                                                                |
| Pont, Brèzes de pont, Plancher, Murs, Trieuse, calibreuse | X        | X | X |    | X | Mixte (sinon détergent) | Pelle, balai brosse, nettoyeur Haute Pression + doseur, brosse |
| Cale (dont brèzes)                                        |          | X | X |    | X | Mixte (sinon détergent) | Nettoyeur HP + doseur                                          |
| Paniers                                                   | X        | X | X |    | X | Mixte (sinon Javel)     | Brosse                                                         |
| Couteaux, Pantalons, Gants, Tabliers, Bottes, Pelles      |          | X | X |    | X | Mixte (sinon Javel)     | Brosse                                                         |
| Brosse, Balai brosse                                      | trempage |   |   |    | X | Javel                   | Seau                                                           |

NAVIRES HAUTURIERS

| Après chaque tri du poisson        | ACTION |   |   |    |   | Produit             | Matériel                  |
|------------------------------------|--------|---|---|----|---|---------------------|---------------------------|
|                                    | 1      | 2 | 3 | 3' | 4 |                     |                           |
| Pont, plancher, table de tri       | X      | X |   | X  | X | /                   | Pelle, balai brosse       |
| Brèzes de pont                     |        | X |   |    |   | /                   |                           |
| Paniers                            | X      | X |   | X  | X | /                   | Brosse                    |
| Couteaux                           |        | X | X |    | X | Mixte (sinon Javel) | Brosse, éponge à grattoir |
| Pantalons, Gants, Tabliers, Bottes |        | X |   | X  | X | /                   | Brosse                    |

| A chaque débarque *                                  | ACTION    |   |   |    |   | Produit                 | Matériel                                  |
|------------------------------------------------------|-----------|---|---|----|---|-------------------------|-------------------------------------------|
|                                                      | 1         | 2 | 3 | 3' | 4 |                         |                                           |
| Pont, Table de tri, Brèzes de pont, Plancher, Murs   |           |   | X |    | X | Mixte (sinon détergent) | Nettoyeur Haute Pression + doseur, brosse |
| Cale                                                 |           |   | X |    | X | Mixte (sinon détergent) | nettoyeur HP + doseur                     |
| Paniers                                              |           |   | X |    | X | Mixte (sinon Javel)     | Brosse                                    |
| Couteaux, Gants, Pantalons, Bottes, Tabliers, Pelles |           |   | X |    | X | Mixte (sinon Javel)     | Brosse                                    |
| Brosse, Balai brosse                                 | Trempeage |   |   |    | X | Javel                   | Seau                                      |

\* : En plus des actions à mener après chaque tri du poisson





**USAGE A BORD**

Objectif Qualité : Ne pas contaminer les produits

L'eau de mer propre est utilisée pour le stockage et le rinçage des coquillages et crustacés.

Pour le lavage et le refroidissement des poissons et des céphalopodes et pour la fabrication de la glace, l'eau de mer propre est privilégiée à l'eau douce potable, qui peut entraîner un dépôt de sels sur la robe des poissons, voire la décolorer.



Conditions Optimales : Orifice de pompage à l'avant du bateau, éloigné des rejets  
Pompage de l'eau de mer en pleine mer et en marche avant  
Eau et glace stockés à l'abri dans un endroit propre

**SOURCES DE FROID**

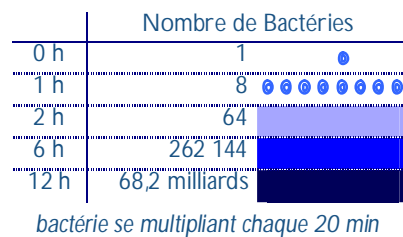
Objectif Qualité : Optimiser la conservation

L'activité bactérienne est responsable de la dégradation du poisson.

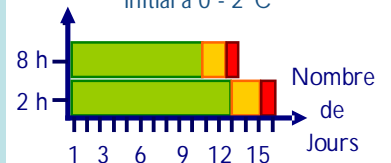
Elle est stoppée à 0 - 2°C et plus vite le poisson atteint cette température, plus sa durée de conservation est allongée.

L'eau de mer réfrigérée et différents types de glace sont utilisés pour refroidir le poisson et le maintenir à 0 - 2°C :

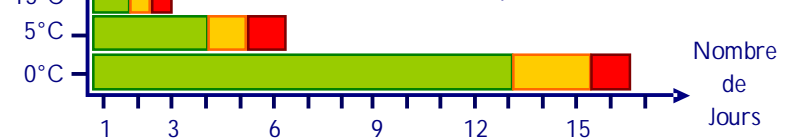
Développement Bactérien à 20°C



Durée de Conservation du Poisson à 0 - 2°C suivant la vitesse du refroidissement initial à 0 - 2°C



Durée de Conservation du Poisson en fonction de la température



Glace paillette / concassée

Glace en tube ou écaïlle concassée



- + Peu encombrante
- Se compacte et peut écraser le poisson

Glace écaïlle

Glace en forme de d'écaïlles de 5 à 10 cm<sup>2</sup>



- + Légère et facile à utiliser
- Le bord des écaïlles peut marquer le poisson

Eau de mer réfrigérée

Eau de mer réfrigérée ou mélange eau + glace



- + Descente rapide de la température du poisson
- Décoloration si action prolongée

Glace liquide

Sorbet (glace et eau de mer) à -2 / -3°C



- + Congélation si action prolongée

Conditions Optimales : Fabrication de glace eau de mer à bord du bateau  
Refroidissement initial du poisson dans la glace liquide +  
Stockage des poissons entre deux couches de glace écaïlle





# Bonnes Pratiques de Pêche

Ce document est issu des embarquements et des études techniques réalisées par les qualitiens du Groupement Qualité Normandie Fraîcheur Mer, en collaboration avec l'ADRIA Normandie et le SMEL.

Elles ont été menées dans le cadre de programmes soutenus par l'Union Européenne, FranceAgriMer, le Conseil Régional de Basse-Normandie, les Conseils Généraux du Calvados et de la Manche, le Syndicat Mixte pour l'Équipement du Littoral et l'Organisation de Producteurs de Basse-Normandie.

Illustré de nombreuses photos et plastifié, il se veut être un document pratique destiné aussi bien aux élèves des écoles maritimes qu'aux professionnels en activité, à terre comme en mer.

Détachées, les fiches métiers et les fiches techniques peuvent être affichées à bord des navires.

## Fiches Métiers

- FM 1 Casier à Bulot
- FM 2 Casier à Crustacés
- FM 3 Chalut Côtier
- FM 4 Chalut Hauturier
- FM 5 Drague Coquille Saint-Jacques
- FM 6 Drague Moule
- FM 7 Drague Praire
- FM 8 Filet
- FM 9 Ligne / Palangre

## Fiches Techniques

- FT 1 Saignée / Éviscération / Lavage du Poisson
- FT 2 Conditionnement du Poisson en Cale Vrac
- FT 3 Conditionnement du Poisson en Coffre de Criée \*
- FT 4 Conditionnement du Poisson en Caisse de Bord
- FT 5 Nettoyage à bord \*
- FT 6 Eau / Glace

\* : avec une annexe d'exemples



Crédit Photo : NFM, D. ROGOFF, SMEL, CRPM - Édition : NFM - imprimé sur du papier FSC



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

[www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)

