

### 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 :

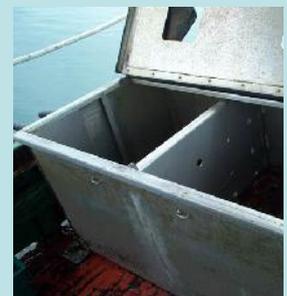
En Bac ou Conteneur,

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

