#### LES PRODUITS DE LA PECHE

#### **DEFINITION**

Le terme poisson désigne l'ensemble des animaux vertébrés qui vivent sous l'eau

Le terme crustacés désignes des animaux invertébrés vivant sous l'eau et recouverts d'une carapace divisée en 2 parties

Le terme mollusque désigne des animaux invertébrés vivant sous l'eau

Le terme coquillage désigne des animaux invertébrés vivant sous l'eau et dans une coquille

Le français est un piètre mangeur de poissons, car il le considère comme inférieur à la viande. C'est une erreur! On connaît souvent mal les espèces, leurs qualités et les façons de les accommoder

#### I) DIFFERENTS TYPES DE PECHES

LA PECHE COTIERE	LA PECHE HAUTURIERE	LA GRANDE PECHE
Durée de 1 à 3 jours; de petites	Durée de 10 à 12 jours; c'est une	Durée plusieurs mois; De gros
embarcations prospectent le littoral		navires usines prospectent les
à la recherche de poissons	chalutiers de 100 à 500 tonnes.	mers froides (terre-neuve;
sédentaires qui vivent dans les	Sur ces bâtiments, le poisson, dés	Norvège; Groenland). Ils
secteurs rocheux et les petits	la pêche, est trié, souvent vidé et	possèdent toutes les installations
fonds	étêté et conservé dans la glace	nécessaires pour conserver les
	jusqu'au débarquement. Cette	poissons par congélation,
	pêche nécessite des ports bien	stérilisation Les navires sont
	organisés pour la réception,	équipés de sonars et en relation
	l'expédition ou la conversation du	avec des satellites afin de détecter
	poisson	les bancs de poissons

#### **NOUVELLE TECHNIQUE: L'ELEVAGE**

La pêche de certains poissons, coquillages ou crustacés se raréfiant pour différentes raisons (pêches trop intensive, pollution, etc.), l'élevage permet de palier en partie cette pénurie. On distingue a) l'aquaculture:

Activité assez récente et qui a pour but de développer la production en élevage d'espèce de consommation courante. Ce type d'élevage comprend:

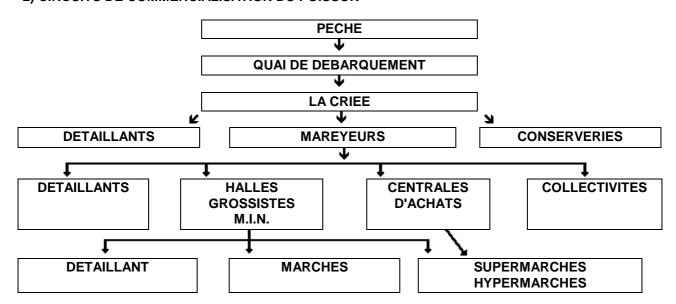
- La pisciculture: élevage en eau douce de poissons tels que la truite
- La valliculture: élevage en eau salée de poissons tels que la dorade, le mulet, le saumon

#### b) la conchyliculture

Activité qui a pour objet de développer la production en élevage de coquillages de meilleure qualité que les coquillages dits "sauvage». Ce type d'élevage comprend:

- L'ostréiculture (élevage des huîtres)
- La mytiliculture (élevage des moules)
- La pectiniculture (élevage des coquilles saint Jacques)

#### 2) CIRCUITS DE COMMERCIALISATION DU POISSON



## 3) CONSERVATION (Exemple de poissons, liste non limitative)

	En vivier	Au frais 4°	S/ glace à 0°	Surgelés	Stérilisé	Fumé	Salé
Poissons	Truites		Tous	Tous	Thon Sardines Maquereau	Saumon Anguille Truite	Morue
Coquillages		Huîtres Coques Etc		Moules	Moules Palourdes		Moules Palourdes
Crustacés	Crabes Homard Ecrevisses	Crabes homard	Langoustines	Crevettes Gambas Homard	Crabes Langouste		
Mollusques			Sèches Calamars Poulpes	Calamar Sèches	Calamars Sèches		

C'est au garde manger que les poissons sont réservés, rangés par catégorie, dans un coffre ou bac prévu à cet effet. Les poissons sont placés sur des couches de glace pilée ou dans des chambres froides spéciales. Tous les jours les bacs sont lavés à grande eau

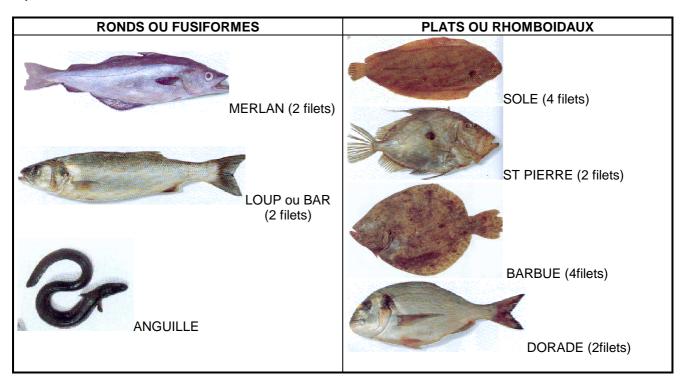
#### **LE POISSON**

#### 1) COMMENT ACHETER

#### CRITERES DE FRAICHEUR

#### ODEUR YEUX CORPS CHAIR Légère Bombé Rigide Ferme Cornée transparente Agréable Consistance Elastique Pupille brillante ferme Lisse Clair Nacré Occupant toute la cavité orbitale **OPERCULES BRANCHIES ECAILLES** Adhérentes Brillantes Fortement Pigmentation vive Pas de mucus adhérentes Mucus transparent Humides Brillantes Pas de décoloration Tendue

## 2) DIFFERENTS TYPES DE POISSONS



## 3) ACHAT ET PERIODE D'ABONDANCE DU POISSON

Il est plus intéressant d'acheter une espèce de poisson en pleine saison. Le prix est plus avantageux et la qualité supérieure.
Il faut aussi savoir évaluer le pourcentage de déchets

4) UTILISATIONS CULINAIRES DES POISSONS

MODE DE		NTIER		Filet	Darne	Tronç	TECHNIQUE	Exemples
CUISSON				S	s	ons		
	Petit	Porti	Gro					
		on	S					
SAUTER							Passer dans le lait, la farine et	Truite
MEUNIERE							sauter au beurre. Garnir	meunière
							citrons	
SAUTER A							Paner et sauter au beurre	Merlan à
L'ANGLAISE								l'anglaise
GRILLER							Marinade instantanée et	0.1
							quadriller sur le grill (finir	Sole grillée
EDIDE							éventuellement au four)	
FRIRE							Paner, ou fariner, ou passer	Coulonnott
							dans la pâte à frire et plonger dans l'huile très chaude	Goujonnett e de sole
BRAISER OU							Plaquée sur beurre et	e de soie
POCHER A							échalotes, mouillée fumet et	Filet de sole
COURT							cuire au four à couvert	normande
MOUILLEMENT							cuite da four à couvert	Hormanac
POCHER							Départ court bouillon froid,	Truite au
1 COMER							cuit à frémissement	court
								bouillon
AU BLEU							Poisson vivant, assommé,	
							vidé par les ouïes, cuit à l'eau	Truite au
							bouillante et vinaigrée	bleu
EN MATELOTE							Ragoût de poisson au vin	Matelote
							rouge	d'anguille
EN PAPILLOTE							Cuit au four dans du papier	Papillote de
							d'aluminium	St Pierre
SOUS VIDE							Poisson mis sous vide cru,	Filet de
							avec garniture et cuit à la	poisson
							vapeur	dugléré
BRAISER							Cuit au four à couvert avec	Carpe
							garniture aromatique et court	braisée
							mouillement	
VAPEUR							Cuit dans un four à haute ou	Truite aux
							basse pression	parfums
								d'algues

AUTRES UTILISATIONS	E	NTIERS	3	Filet s	Dar nes	Tronç ons	TECHNIQUE	Exemples
UTILISATIONS	Petit	Portio	Gro	3	1163	UIIS		
	reut							
		n	S					
FARCE							Chair hachée, blanc d'œuf,	Truite farcie à
MOUSSELINE							et crème	la Doria
QUENELLE							Farce mousseline moulée	Quenelle de
							à la cuillère et poché dans	brochet Nantua
							l'eau frémissante	
MARINE							Filet ou dés de poisson	Cocktail de
							mariné, cuit au citron et	poisson à la
							parfumé	· tahitienne
FUME							Poisson cru en filet ou	Saumon fumé
							entier, mariné, et fumé	

## LES CRUSTACES

#### 1) **GENERALITES**

La grande partie des crustacés comestibles appartiennent à la famille des décapodes; divisés en 2 parties

LE THORAX	L'ABDOMEN
pattes ambulatoires, les yeux, deux paires	Est constitué de six segments articulés portant chacun une paire de pattes abdominales. Les cinq
d'antennes et la bouche entoure de pièces buccales pour la mastication	premières pattes servent souvent chez la femelle de support d'œufs



## 2) PECHE ET CONSERVATION

Du lieu de pêche au lieu de consommation, les crustacés vivants sont transportés dans la "ferluche" (copeaux) et en camion ou wagon isotherme.

## 3) ACHAT DES CRUSTACES

D'un prix d'achat élevé, ils ont de plus un rendement faible: 50 à 70 % de déchets lls doivent être acheté vivants, car les crustacés morts se vident pendant la cuisson

#### 4) CARACTERISTIQUES DE FRAICHEURS DES CRUSTACES

	CARACTERISTIQUES DE FRAICHEUR	CARACTERISTIQUES D'ALTERATION
CRUSTACES VIVANTS	Réactions et réflexes au niveau:  De l'œil Des antennes Des pattes	<ul> <li>Animal mort (pas de réflexes)</li> <li>(L'animal juste après sa mort peut être cuit au court bouillon à condition d'être sur qu'il est mort récemment</li> </ul>
LANGOUSTINES SOUS GLACE	<ul> <li>Œil noir</li> <li>Muscle ferme</li> <li>Membrane thoraco abdominale résistante, brillante et claire</li> <li>Odeur faible ou nulle</li> </ul>	<ul> <li>Œil décoloré et terne</li> <li>Muscle relâché</li> <li>Membrane verdâtre ou noirâtre</li> <li>Odeur putride</li> </ul>
CREVETTES CUITES	<ul> <li>Aspect brillant</li> <li>Glissent aisément dans la main</li> <li>Odeur agréable</li> </ul>	<ul> <li>Aspect terne</li> <li>Carapace grasse et poisseuse</li> <li>Odeur désagréable et nauséabonde</li> </ul>

# 5) UTILISATIONS CULINAIRES DES CRUSTACES

Ils peuvent tous être utilisés pour des bisques et à la base des sauces tel que l'américaine, la Nantua

Exemple de crustacés	MODES DE CUISSON					EXEMPLE	
Exemple de crustaces	Rôti	Sauter	Pocher	Griller	Mousse	Frire	LACIMI EL
LANGOUSTE							Homard thermidor
ARAIGNEE							Plateau de fruits de mer
LANGOUSTINE							beignet langoustine
GAMBAS							Gambas flambés
TOURTEAU							Cocktail de crabes
ETRILLES							Sauce américaine
CREVETTES							Mousseline de
ECREVISSE							Ecrevisses à la nage
GRENOUILLES							Cuisse de grenouilles

## LES MOLLUSQUES ET COQUILLAGES

#### 1) LES MOLLUSQUES

#### A) ACHAT

	CARACTERISTIQUES DE FRAICHEUR	CARACTERISTIQUES D'ALTERATION
MOLLUSQUES PRESENTES SOUS GLACES	<ul><li>Chair ferme et nacrée</li><li>Tentacules résistants</li><li>Odeur agréable</li></ul>	<ul> <li>Chair molle</li> <li>Les tentacules s'arrachent facilement</li> <li>Odeur très désagréable</li> </ul>

#### **B) CLASSIFICATION ET UTILISATIONS CULINAIRES**

NOMS	CARACTERISTIQUES	UTILISATIONS CULINAIRES
POULPE	Autres appellations:  Pieuvre  Minard  Taille de 30 à 80 cm  Savoureux si moins de 500 gr	Dégorger Battre Ragoût: • Provençale • A l'encre • Au safran • Garniture salade ou paella
SEICHE	Autres appellations	<ul> <li>Même préparation que la pieuvre</li> <li>Farcie</li> </ul>
ENCORNET OU CALAMAR	Autre appellation  Chipiron Taille 50 cm	<ul> <li>Frit</li> <li>Farcis</li> <li>A l'encre</li> <li>Paella</li> <li>A l'américaine</li> </ul>

#### 2) LES COQUILLAGES

Ce sont des mollusques pourvus d'une coquille calcaire

#### A) ACHAT ET CRITERES DE FRAICHEUR

La vente des produits conchylicoles en vrac est interdite car tous les coquillages doivent provenir des régions ou les élevages sont surveillés par l'institut scientifique et technique des pêchés en mer. Les coquillages péchés en mer polluée peuvent occasionner de graves intoxications alimentaires par des toxines non détruites par la cuisson. Seuls les établissements agréés par l'état peuvent effectuer le conditionnement et la commercialisation des produits conchylicoles. Toutes les bourriches ou les cageots doivent porter une étiquette de salubrité jusqu'au moment de la vente au détail. Les produits congelés ou appertisés ne sont pas soumis à cette réglementation



	CARACTERISTIQUES DE FRAICHEUR	CARACTERISTIQUES D'ALTERATION
COQUILLAGES PRESENTES VIVANTS	<ul> <li>Coquille fermée</li> <li>Plein d'un liquide clair</li> <li>Coquillage lourd</li> <li>Odeur agréable</li> <li>Après ouverture le muscle se rétracte</li> </ul>	<ul> <li>Coquille ouverte</li> <li>Dépourvue de liquide et poids inférieur</li> <li>Après ouverture le muscle ne se rétracte pas</li> <li>Une odeur désagréable (mazout, vase,)</li> </ul>

## B) CLASSIFICATION ET UTILISATIONS CULINAIRES

NOMS	CARACTERISTIQUES	UTILISATIONS CULINAIRES
COQUILLE SAINT JACQUES	Vit enfoui dans le sable de l'océan	Toujours cuites
HUITRE PLATE ET CREUSE	Elles sont cultivées dans des parcs Les plates sont classées en 9 calibres: 5 étant la plus petite Les creuses en 6 calibres de 1 à 6 ; 6 étant le plus petit	Vivante:  • plateau de fruits de mer Cuite  • bouchée  • gratin  • au champagne
MOULES	Coquillage de couleur noire à reflets bleu tapissé de nacre à l'intérieur. On le trouve dans toutes les mers	Vivantes:     plateau de fruits de mer Cuites:     Marinière     Farcie     Frites     Salade
COQUES PRAIRES	Vivent dans le sable sur les cotes du littoral	Comme les moules
PALOURDE	Vit dans le sable des plages, se pêchée à marée basse: Atlantique, Méditerranée	Comme les moules
VERNIS AMANDES	Un peu plus gros que la palourde, ils ont sont plus caoutchouteux	Plateau de fruits de mer Haché et farcis

CLAMS	Gros coquillage à fines cannelures, Pèche interdite de mai à octobre	Comme les amandes
BIGORNEAU	Petit coquillage univalve, pêché surtout en Bretagne sur les rochers	Toujours cuits, Sur les plateaux de fruits de mer
BULOT OU BUCCIN	Très commun sur nos cotes, sa coquille sert de refuge au Bernard- l'ermite	Comme les bigorneaux
L'ESCARGOT	Coquillage terrestre, on le fait jeûner une dizaine de jour avant de le traiter	Toujours cuit
L'OURSIN DE LES	Vit dans les rochers, hérissé de piquants	Plateau de fruits de mer Beurre composé