

&

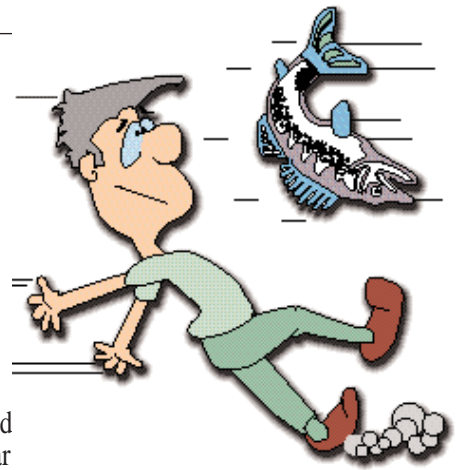
QUALITÉ

COÛT

IL EST FRAIS MON POISSON !.....	P.34
FABRICATION DE LA SAUMURE.....	P.35
GLAÇAGE DES PRODUITS DE LA MER.....	P.36
FICHE POISSON ENTIER.....	P.37 à 39
CéPHALOPODES.....	P.40 & 41
CRUSTACÉS.....	P.42 à 44
COQUILLAGES.....	P.45 & 46
CALCUL DE LA MARGE.....	P.47

SUR LE MARCHÉ...

Données



Cette caricature humoristique n'est pas sans rappeler que les produits de la mer étaient et restent aujourd'hui encore, les marchandises pour lesquelles la notion de fraîcheur est primordiale. Une enquête menée auprès des consommateurs pour le compte d'une grande chaîne de d française montre même que l'impression de qualité offerte par bénéficie à l'image de marque d'une grande surface.

Malgré la proximité des zones de pêche sur le territoire, il semble que les produits de la mer ne soient pas toujours à la hauteur de ce que le consommateur peut espérer.

Quelles en sont les causes ?

Comment peut-on y remédier ?

En tout premier lieu, il semble que les poissons soient rarement responsables d'affections graves. Ne dit-on pas qu'un poisson est " immangeable " bien avant d'être toxique ! Cet état de fait procure par expérience un sentiment de sécurité pour le pêcheur qui continue à pratiquer des techniques de pêche obsolètes " qui ne l'ont jamais rendu malade ".

Or, ces mauvaises pratiques, ajoutées à une technique de conservation douteuse voir absente, grèvent de manière irréversible la qualité du poisson. En finale, c'est donc souvent le poissonnier ou pire le consommateur qui paie les frais des négligences accumulées en amont. Le poisson, même très partiellement altéré, est odorant et le goût caractéristique de son espèce est modifié. Un poisson frais ne sent pas. Au plan économique, cela se traduit par des pertes à l'étal du poissonnier, un gaspillage chez le consommateur, et donc une augmentation des prix parallèlement à une méfiance accrue de l'acheteur qui peut se détourner d'un produit réputé fragile vers un produit de substitution.

Les bonnes pratiques de la pêche sont simples et connues depuis longtemps déjà. Une fraîcheur maximum est garantie dans la mesure où les règles suivantes sont respectées :

- Le poisson est décroché de l'hameçon et mis vivant dans la saumure de glace d'eau douce (2 parts) mélangée à l'eau de mer (une part) prise sur les lieux de pêche (ce mélange ne doit pas excéder 6 heures), puis mis si la durée du trajet est longue dans la glace pillée jusqu'à l'étal du poissonnier.

- Les manipulations seront limitées au minimum et effectuées avec toutes les précautions accordées à un aliment.

- Toutes les surfaces et matériels en contact avec ces denrées doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter.

Or, on constate que la plupart de ces préceptes sont rarement tous appliqués. Les cas les plus critiques sont le poisson abandonné en plein soleil pendant la pêche, le piétinement et l'entassement des poissons en vrac, jusqu'à l'absence quasi totale de glace pendant tout le transport qui peut durer 10 heures.

Les excuses invoquées varient, de l'exiguïté des embarcations et du manque de machines à glaces à l'encombrement qu'occasionne l'emploi de réfrigérant !

Ce mauvais calcul, ou cette mauvaise foi apporte le discrédit sur l'ensemble de la filière pêche. Aussi l'Ecole des Métiers de la Mer se propose de sensibiliser et de former des professionnels sur la recherche de la qualité qui doit rester la fierté de leur métier. Elle invite également le consommateur à se montrer plus critique envers les produits proposés, en éditant des fiches d'évaluation de la fraîcheur du poisson dont vous trouverez trois exemples ci-après.

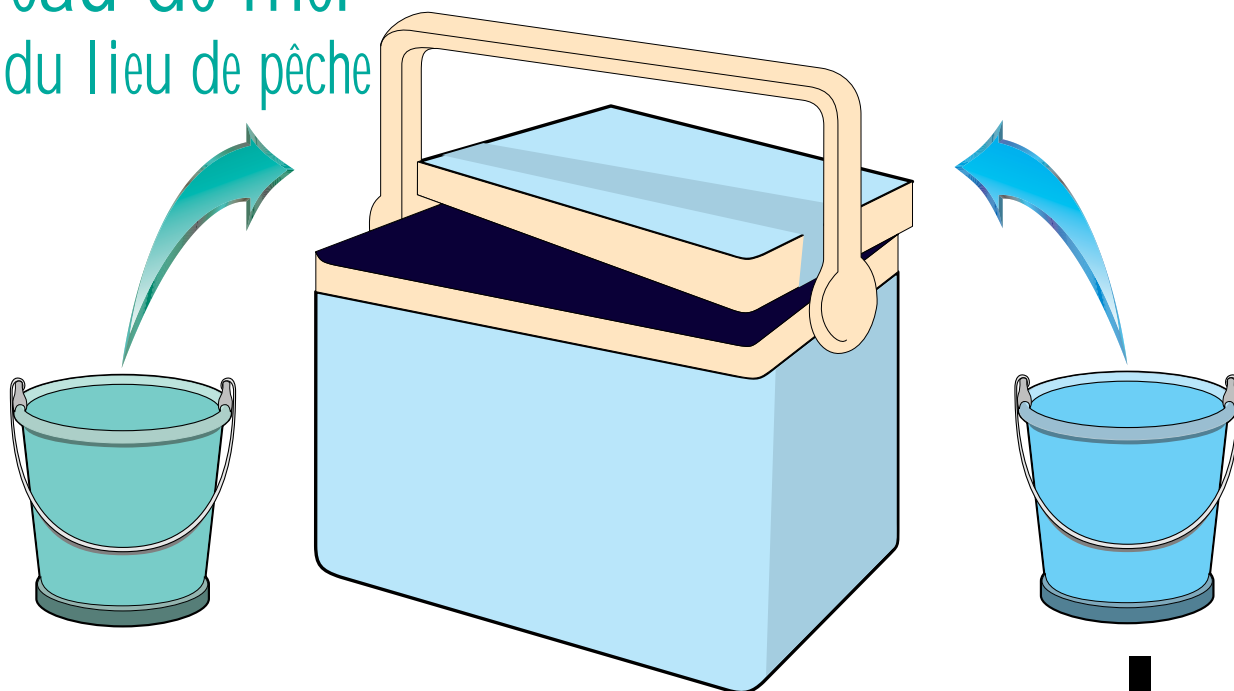
Les efforts de tous permettront aux produits de la mer de retrouver, enfin la place qu'ils méritent sur les tables calédoniennes.

FABRICATION DE LA SAUMURE

FRAIS. ...

**Equipements
toujours
PROPRES**

eau de mer
du lieu de pêche



GLACE

pilée, en paillette
ou bloc cassé



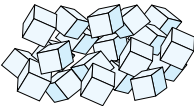
**STOCKAGE
du poisson
maximum
6 à 8 heures**

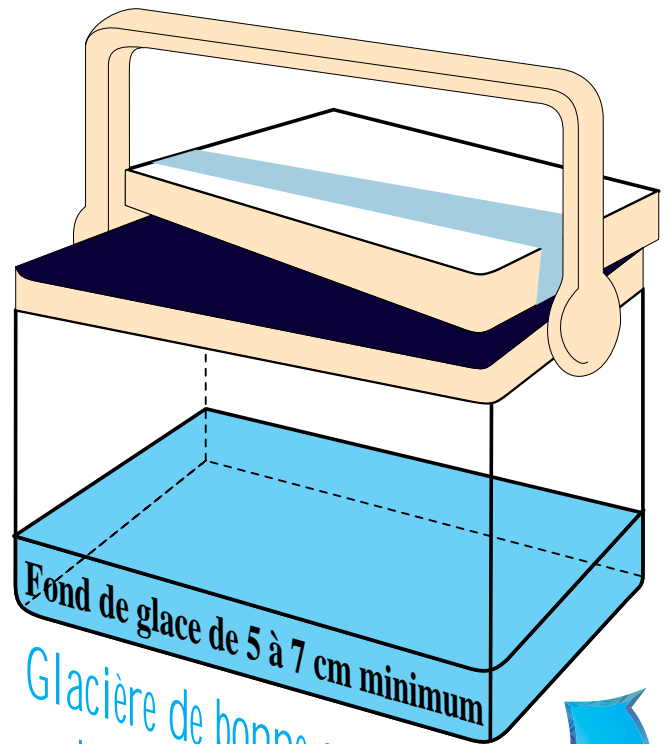


GLAÇAGE DES PRODUITS DE LA MER

**Durée de glace
Valeur marchande**

**Glacière toujours
bien fermée et recouverte
d'une serpillière humide**

DURÉE	POIDS	QUANTITE GLACE
		
- de 6 heures	1 Kg	1 Kg
+ de 6 heures	1 Kg	2 - 3 Kg



Fond de glace de 5 à 7 cm minimum

Glacière de bonne qualité,
bonne maintenance

Petit, je dois être dans
le HAUT de la glacière

Ventre en l'air,
si je ne suis pas vidé

**Bien
entourer
les poissons
de glace**

**Fond de glace
plus épais pour
pêche importante
ou longue pêche**

**Bonne couche
de glace**

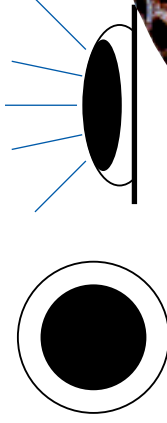
Gros, je dois être dans
le FOND de la glacière

POISSON ENTIER *non vidé* QUALITE E-A

Vente - Stockage - Congélation - Transformation

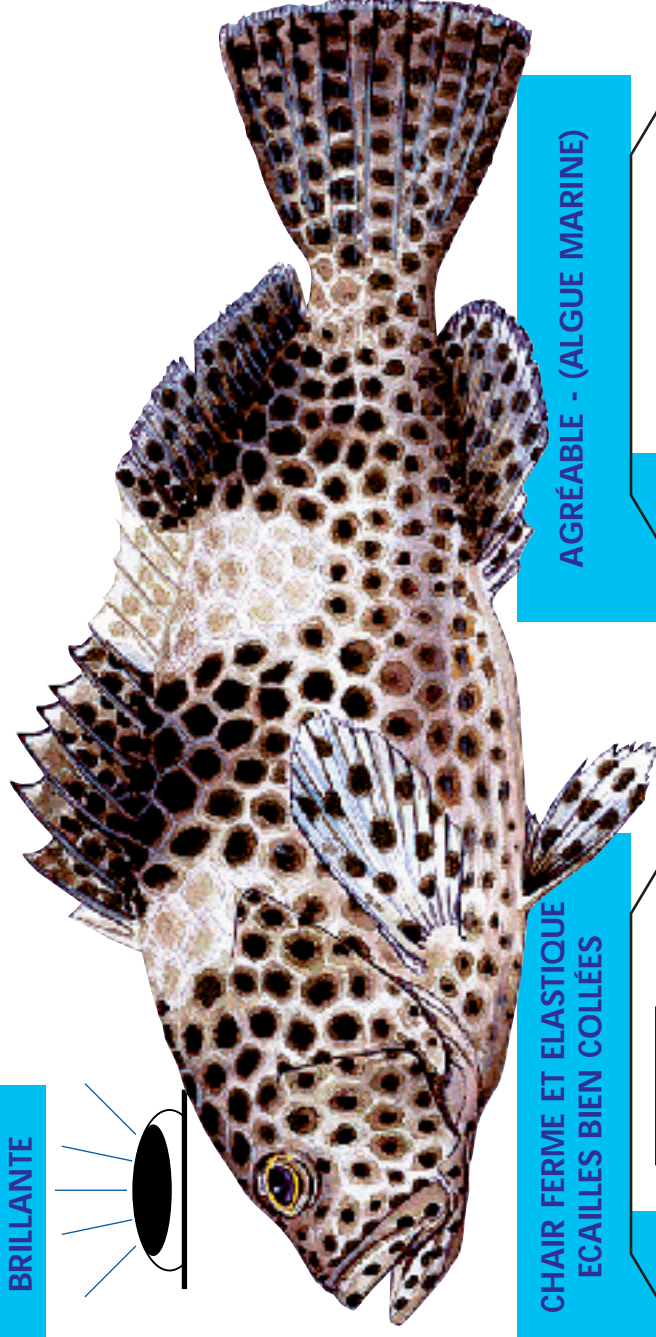
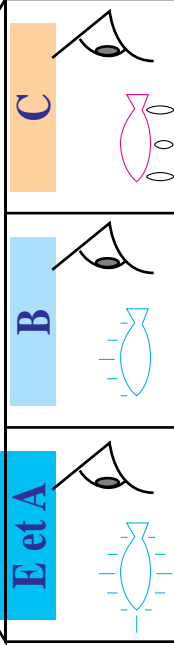
PUPILLE NOIRE
BIEN BOMBÉE
CLAIR VIVE
BRILLANTE

CORNÉE
TRANSPARENTE



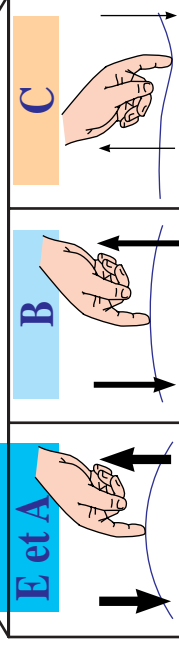
COULEURS VIVES
MUCUS TRANSPARENT
BRANCHIES ROUGES OU ROSÉES
HUMIDE - ABDOMEN NORMAL
ANUS HERMETIQUEMENT FERMÉ

VUE



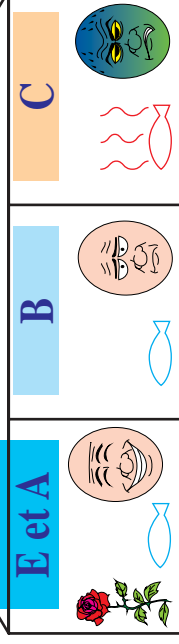
CHAIR FERME ET ELASTIQUE
ECAILLES BIEN COLLÉES

TOUCHER



AGRÉABLE - (ALGUE MARINE)

ODEUR



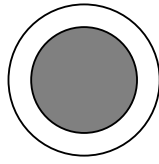
*Illustration des fiches techniques
de J.R. LISIAK
extrait de l'affiche de la série Faune et Flore
de Nouvelle-Calédonie reproduite avec
l'autorisation de Catherine Ledru
pour l'Ecole des Métiers de la Mer.*

POISSON ENTIER *non vidé* QUALITE B

Vente entier vidé ou en filet dans la journée

CORNÉE
OPALESCENTE

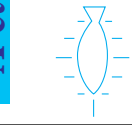
PUPILLE GRISE
OEIL PLAT
RENTRE DANS
L'ORBITE



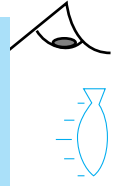
COULEURS TERNIES, PEU D'ÉCLAT
BRANCHIES MOINS COLORÉES,
MATES, TRACES DE MUCUS CLAIR
ABDOMEN GONFLÉ OU FLASQUE
ANUS FRAGILE, S'OUVRE SUR UNE
POUSSÉE DES ORGANES

VUE

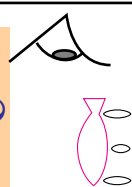
A et E



B

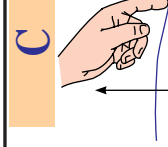
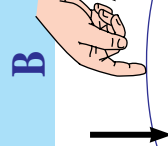
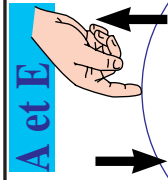


C



CHAIR SOUPLE
MAIS TRÈS PEU D'ÉLASTICITÉ
ECAILLES PEU ADHÉRENTES

TOUCHER



ABSENCE D'ODEUR - BRANCHIES
ODEUR LÉGÈREMENT AIGRE

ODEUR

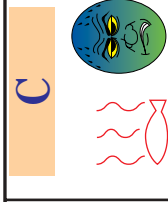
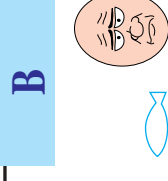


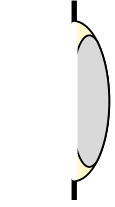
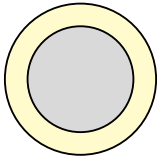
Illustration des fiches techniques
de J.R. LISIAK
extrait de l'affiche de la série Faune et Flore
de Nouvelle-Calédonie reproduite avec
l'autorisation de Catherine Ledru
pour l'Ecole des Métiers de la Mer.

POISSON ENTIER *non vidé* QUALITE C

Impropre à la consommation

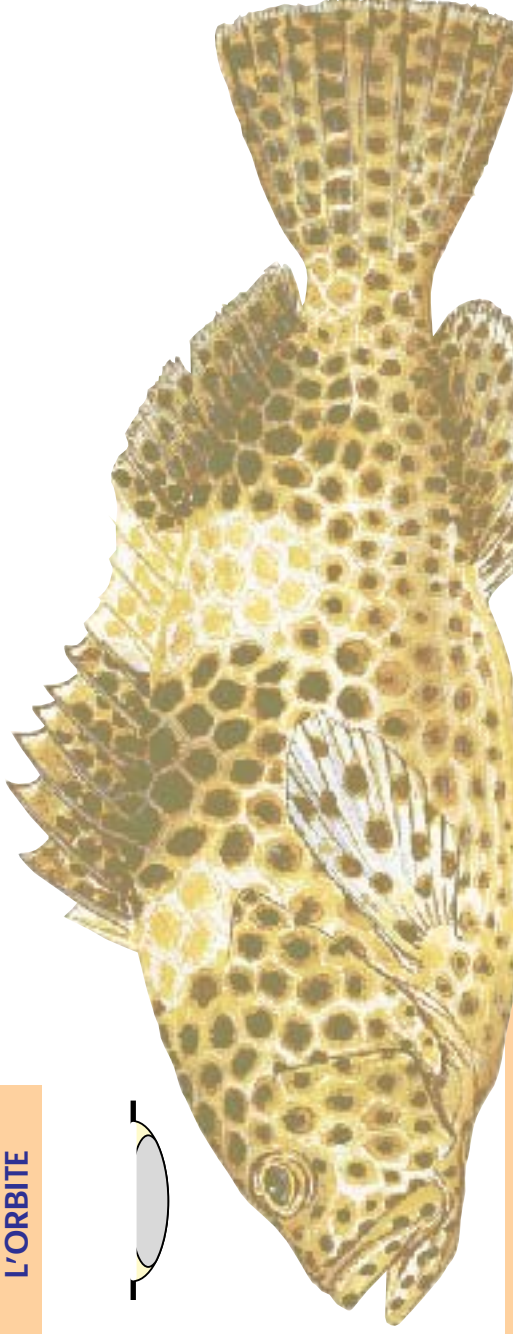
CEIL TERNE
PUPILLE GRISE
AFFAÏSSÉE DANS
L'ORBITE

CORNÉE
LAITEUSE



COULEURS TERNES, DECOLORÉES,
JAUNÂTRES - MUCUS LAITEUX
GLUANT - BRANCHIES JAUNÂTRES,
ANUS OUVERT, BÉANT

VUE		
E et A	B	C



CHAIR FLASQUE,
PAS ÉLASTIQUE, BEAUCOUP
D'ÉCAILLES MANQUENT

TOUCHER		
E et A	B	C

DÉSAGRÉABLE - AIGRE - BRANCHIES
ODEUR D'AMMONIAQUE

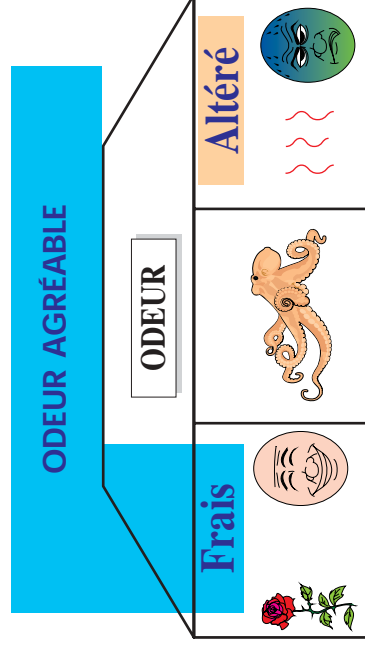
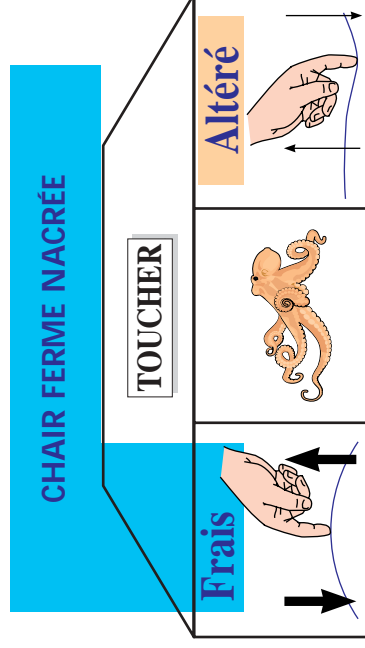
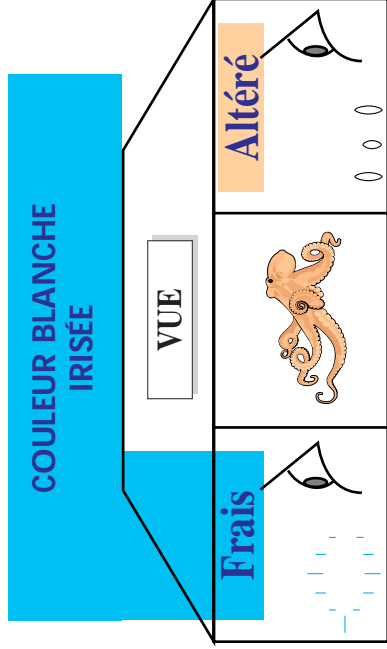
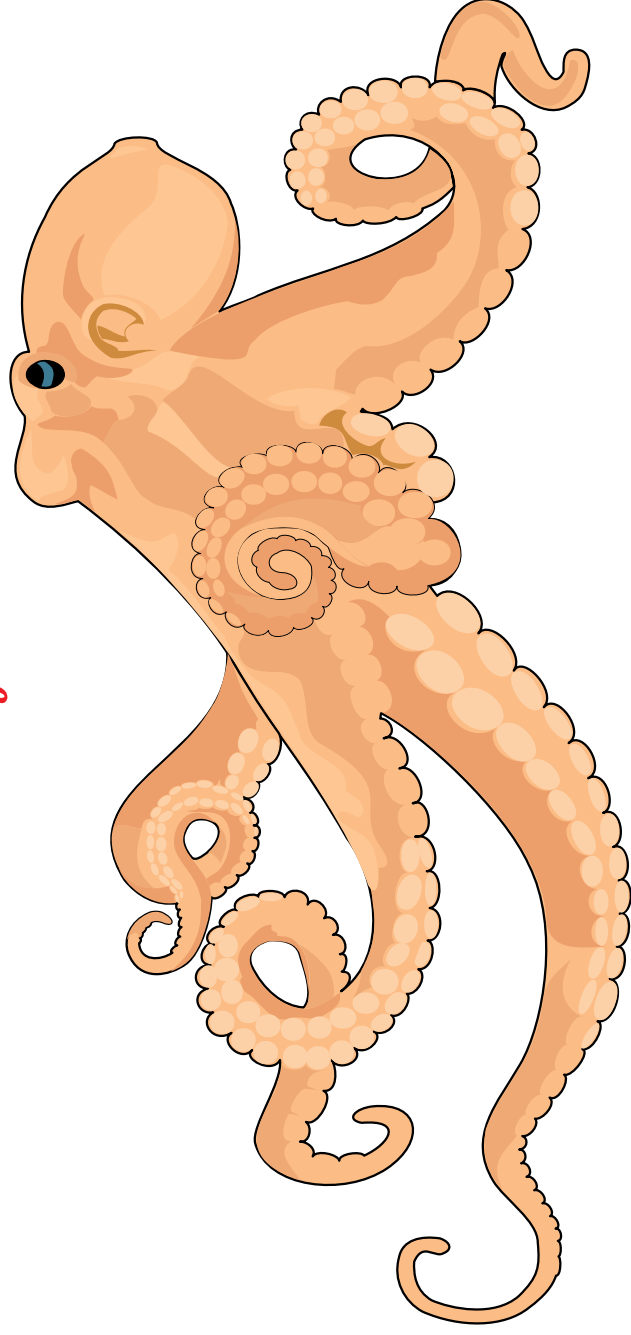
ODEUR		
E et A	B	C

Illustration des fiches techniques
de J.R. LISIAK
extrait de l'affiche de la série Faune et Flore
de Nouvelle-Calédonie reproduite avec
l'autorisation de Catherine Ledru
pour l'Ecole des Métiers de la Mer.

CEPHALOPODES FRAIS

SEIGES - ENCORNETS - POULPES

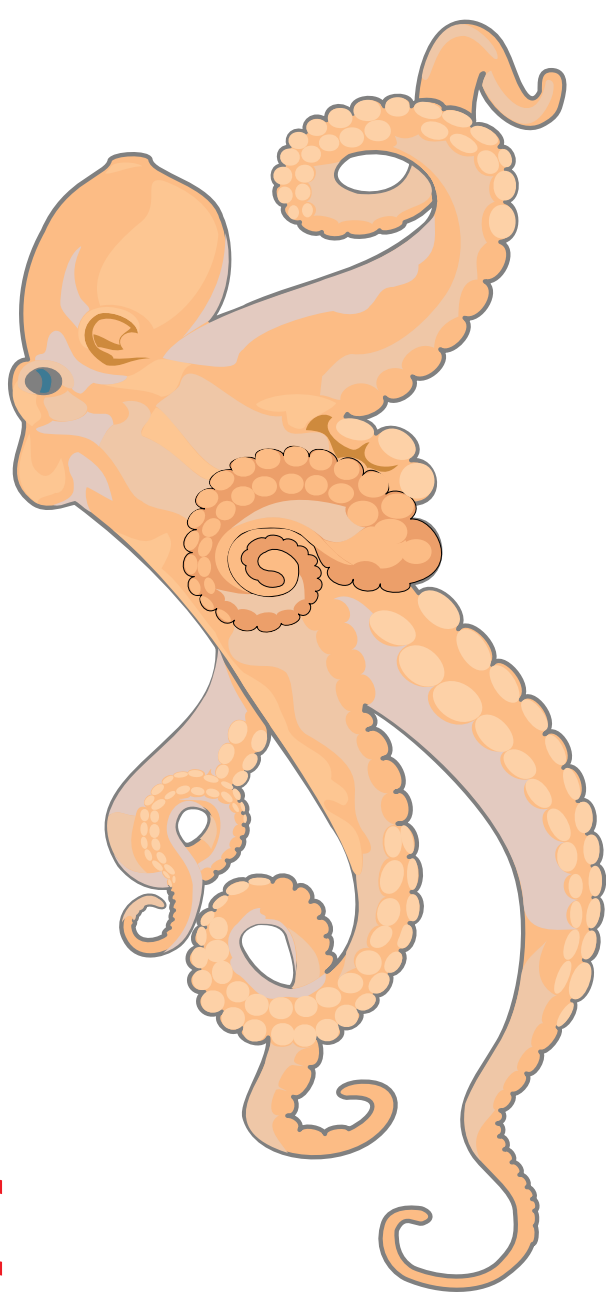
Vente et Conservation 4 à 5 jours



CEPHALOPODES ALTERES

SEIGHS - ENGORNETS - POULPES

Impropre à la consommation



COULEURS ROSE ET VIOLETTE FONCÉE, SANS REFLET

Frais		
VUE		Altéré

CHAIR MOLLE, SE DÉTACHE EN LAMBEAUX

Frais		
TOUCHER		Altéré

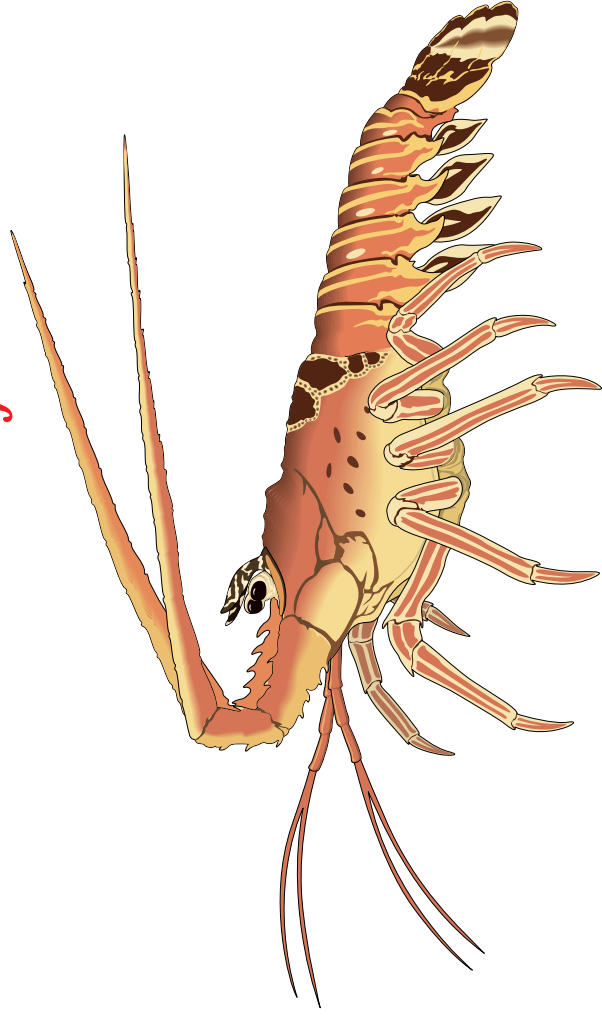
ODEUR TRÈS DÉSAGRÉABLE

Frais		
ODEUR		Altéré

CRUSTACÉS VIVANTS

CRABES - LANGOUSTES - CREVETTES

Vente et Conservation 1 à 2 jours



COULEUR LUISANTE FONCÉE

VUE		
Vivant		
Frais		
Altéré		

RÉACTIONS RÉFLEXES, YEUX ET ANTENNES BOUGENT, LOURD

TOUCHER		
Vivant		
Frais		
Altéré		

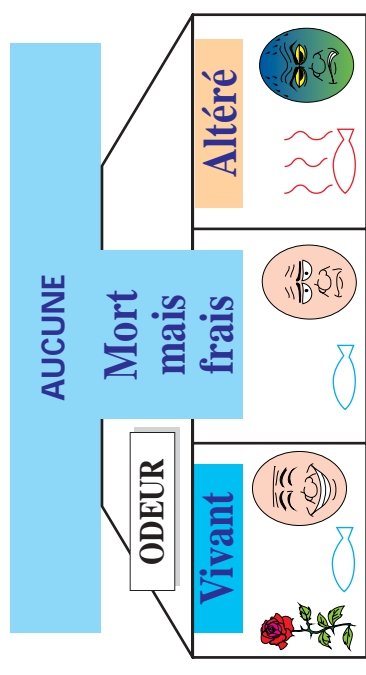
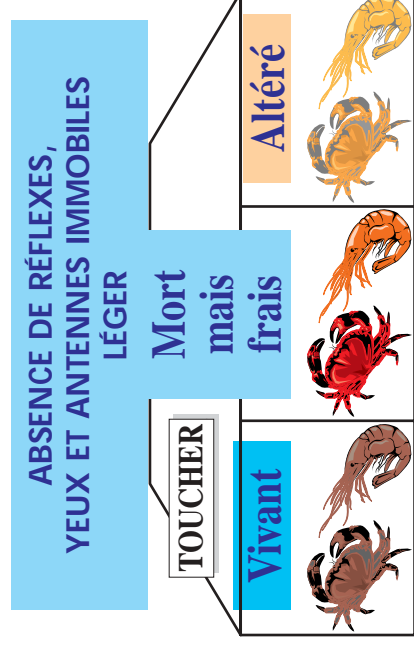
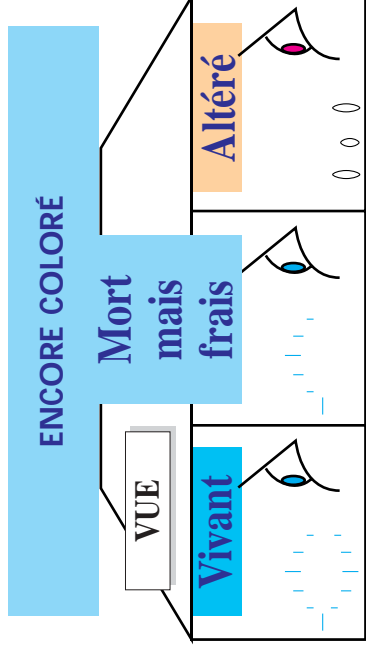
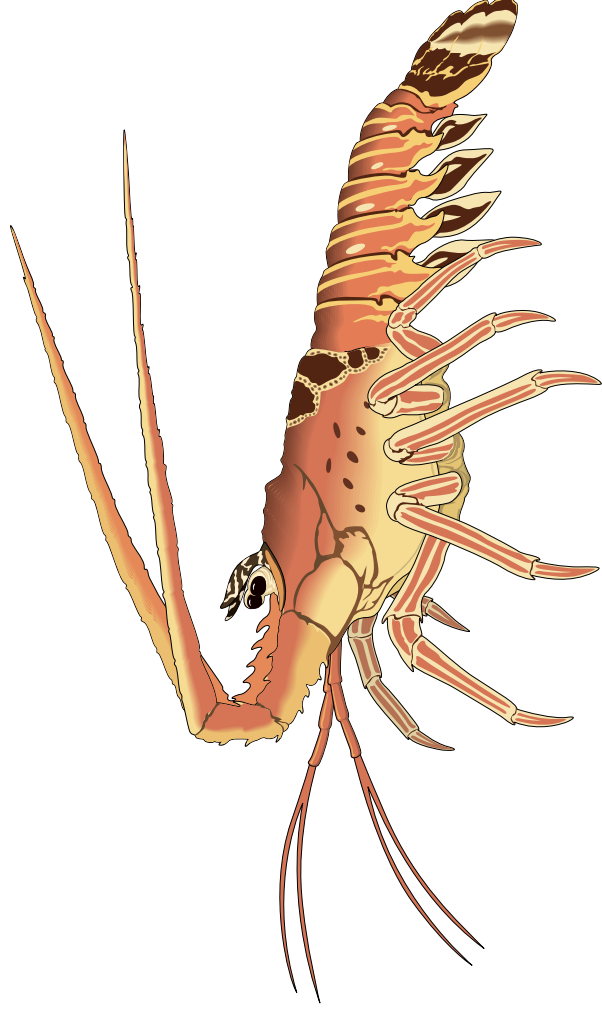
AUCUNE

ODEUR		
Vivant		
Frais		
Altéré		

CRUSTACÉS FRAIS

GRABES - LANGOUSTES - CREVETTES

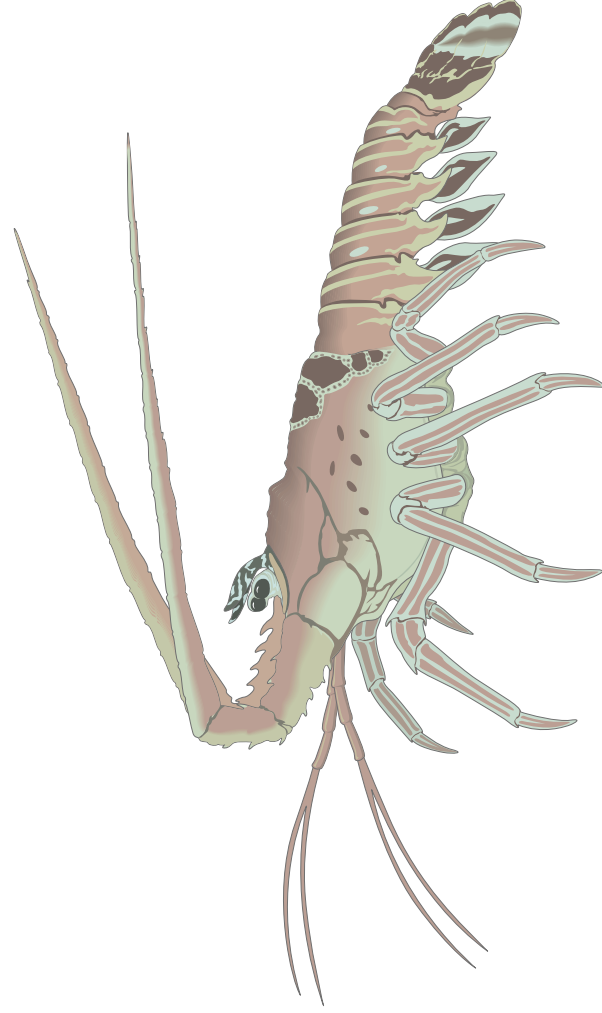
Cuire rapidement puis vente rapide - Conservation si réfrigéré 2 à 4 jours



CRUSTACÉS ALTERÉS

CRABES - LANGOUSTES - CREVETTES

Impropre à la consommation



ENCORE COLORÉ

Vivant		
Frais		
Mort et Altéré		

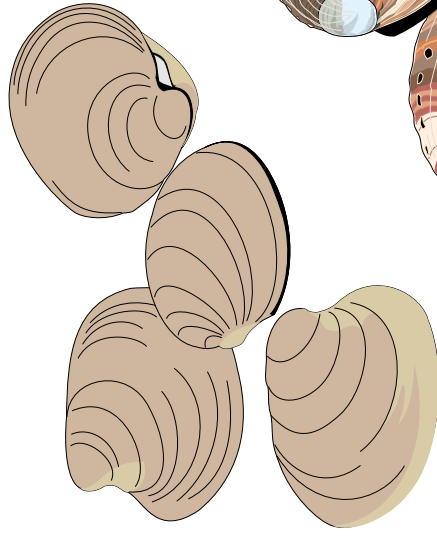
TRÈS DÉSAGRÉABLE

Vivant		
Frais		
Mort et Altéré		

COQUILLAGES VIVANTS

COQUILLES - HUITRES - TROCAS - ARAIGNES

Vente vivants



COQUILLAGE LOURD,
PLEIN D'EAU

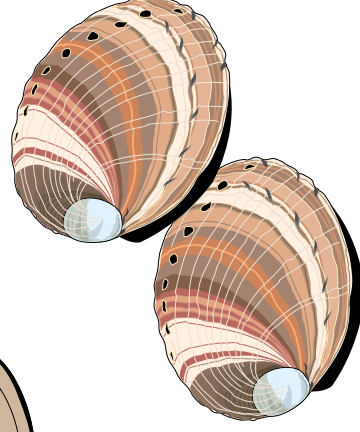
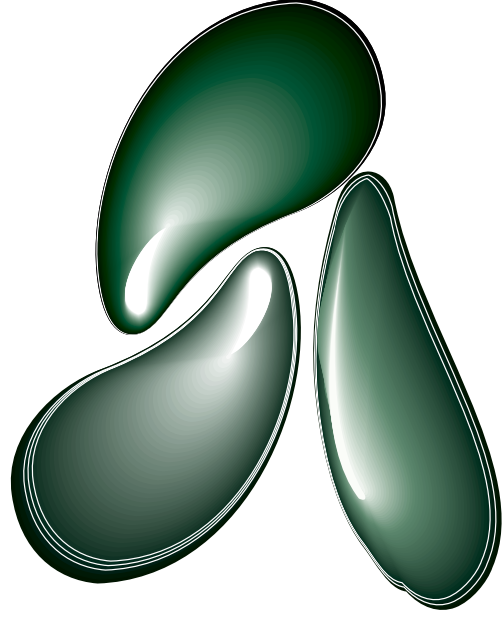
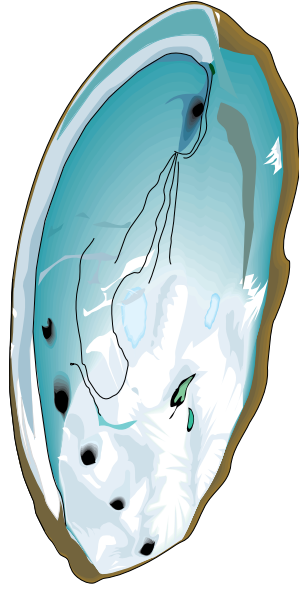
VUE

Vivant

Mort

Il n'y a pas de rétraction du manteau à la piqure d'une pointe de couteau : le coquillage est **Mort**.

Si l'on fait une piqure sur le bord du manteau avec la pointe d'un couteau le coquillage se rétracte : il est **vivant**.

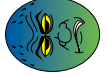


AGRÉABLE

ODEUR

Vivant

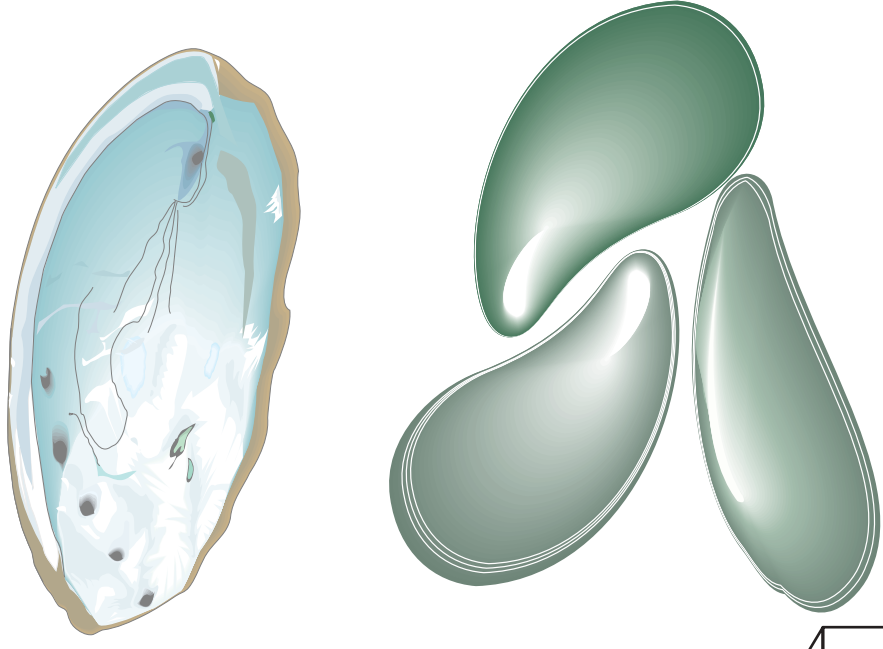
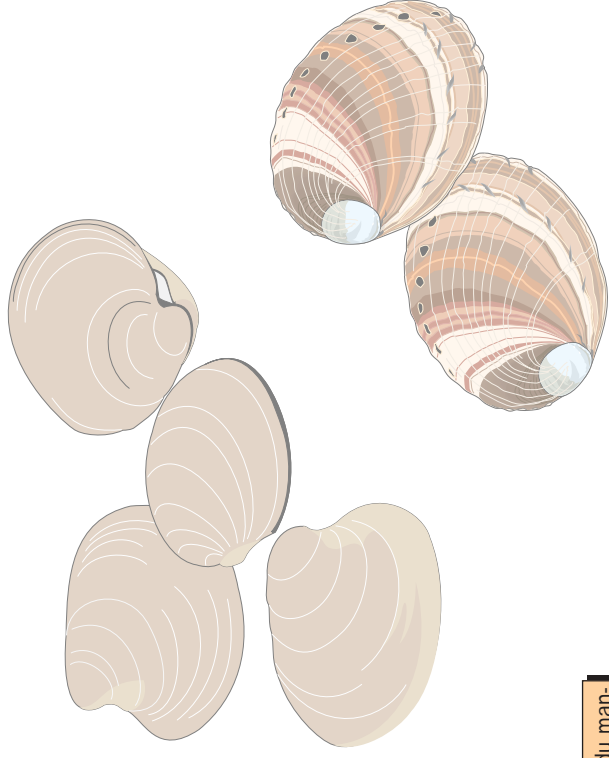
Mort



COQUILLAGES ALTERES

COQUILLES - HUITRES - TROUS - ARAIGNES

Impropre à la consommation



COQUILLAGE LEGER ET SOUVENT OUVERT

TOUCHER	VUE
Vivant	Frais
Mort	

Si l'on fait une piqure sur le bord du manteau avec la pointe d'un couteau le coquillage se rétracte : **il est vivant.**

Il n'y a pas de rétraction du manteau à la piqure d'une pointe de couteau : le coquillage **est Mort.**

TRÈS DÉSAGRÉABLE

ODEUR	Mort
Vivant	

VENDU ENTIER

PRIX D'ACHAT 550 FCFP

1Kg *moins* (-) de 5 à 20% freinte et invendus (20% maximum admis sous certaines conditions)

Exemple : 1Kg -5% = 0,950 Kg • 1Kg -13% = 0,870 Kg • 1Kg -20% = 0,800 Kg

Pour une politique de prix compétitif, le poissonnier devra donc s'attacher à calculer sa freinte réelle et s'efforcer de la réduire grâce : à un bon système de réfrigération, à une forte rotation et une bonne gestion des stocks, à des approvisionnements bien adaptés à la demande, à une politique de promotions quand le besoin s'en fait sentir.*

	Prix d'Achat			Prix de vente
	550 Fcfp			
Prix de revient	=		632 Fcfp	
	0,870 Kg			
Reste				
				Prix de revient
				632 Fcfp x 30% de marge
				822 Fcfp
				Prix de revient
				632 Fcfp x 40% de marge
				885 Fcfp

VENDU EN TRANCHES

PRIX D'ACHAT 550 FCFP

1Kg *moins* (-) de 5 à 20% freinte et invendus (20% maximum admis sous certaines conditions)

Exemple : 1Kg -5% = 0,950 Kg • 1Kg -13% = 0,870 Kg • 1Kg -20% = 0,800 Kg

1Kg *moins* (-) de 20 à 40% de déchets • 1Kg -20% = 0,800 Kg • 1Kg -28% = 0,720 Kg

Le poissonnier devra calculer soigneusement la valeur réelle des déchets par espèce la première fois.

				Prix de vente
Reste : 0,870 Kg x 0,720 Kg			0,6264 Kg	
	Prix d'Achat			
	550 Fcfp			
Prix de revient	=		878 Fcfp	
	0,6264 Kg			
Reste				
				Prix de revient
				878 Fcfp x 30% de marge
				1141 Fcfp
				Prix de revient
				878 Fcfp x 40% de marge
				1229 Fcfp

VENDU EN FILETS

PRIX D'ACHAT 550 FCFP

1Kg *moins* (-) de 5 à 20% freinte et invendus (20% maximum admis sous certaines conditions)

Exemple : 1Kg -5% = 0,950 Kg • 1Kg -13% = 0,870 Kg • 1Kg -20% = 0,800 Kg

1Kg *moins* (-) de 20 à 80% de déchets • 1Kg -20% = 0,800 Kg • 1Kg -55% = 0,450 Kg

Le poissonnier devra calculer soigneusement la valeur réelle des déchets par espèce la première fois.

				Prix de vente
Reste : 0,870 Kg x 0,450 Kg			0,392 Kg	
	Prix d'Achat			
	550 Fcfp			
Prix de revient	=		1403 Fcfp	
	0,392 Kg			
Reste				
				Prix de revient
				1403 Fcfp x 30% de marge
				1824 Fcfp
				Prix de revient
				1403 Fcfp x 40% de marge
				1964 Fcfp

* Freinte : diminution de la valeur du poisson lors du transport, la transformation etc...