

Les Fruits de mer

C1-3.1 VALORISER LES PRODUITS

Les fruits de mer

→ Citer les principales familles de fruits de mer
→ Identifier les fruits de mer et préciser leurs principales caractéristiques : origine, saisonnalité

→ Identifier les fruits de mer labellisés.



Vous venez d'être engagé(e) comme responsable de salle chez MERCI. Le restaurant Merci est spécialisé dans la restauration sur le thème de la mer. De part sa situation, il capte une clientèle, d'entreprise la semaine et plus familiale le week-end, qui recherche des produits frais, de qualité, dans un cadre propice au dépaysement. Sous une architecture de verre et de métal, une salle à 3 niveaux accueille la clientèle. Elle constitue un véritable théâtre d'ou l'on peut, quelque soit la table et selon l'heure, admirer les couleurs changeantes du fleuve ou ses scintillements nocturnes. Un long banc d'écailler propose un buffet de fruits de mer à volonté. La dégustation de coquillages, crustacés et poissons ne pouvait trouver plus bel endroit, entre le petit port de plaisance de Bègles et les cabanes de pêcheurs des berges du fleuve. La politique de vente est bien étudiée : une formule unique à 36,00 € hors boissons.

Hygiène et sécurité - Lors de votre première journée de travail vous remarquez des dysfonctionnements tant au niveau de la gestion et l'organisation que de l'aspect sanitaire du banc d'écailler proposé en libre service la clientèle dans la salle de restaurant. Vous rappelez à vos collaborateurs et à votre direction qu'un arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur vous rend responsable de la qualité sanitaire des produits que vous proposez à vos clients et préconise un certain nombre de bonnes pratiques sont à respecter été comme hiver.

Dysfonctionnement	Solution préconisée -justification
Le banc d'écailler n'est pas très net et laisse apparaître des tâches de moisissure.	
Le thermomètre ne fonctionne pas. Il est difficile de contrôler la température. Les fruits de mer présentés se servent et se consomment très frais.	
La glace sur laquelle sont déposés les fruits de mer stagne dans le bac de présentation.	
Une partie du banc d'écailler se trouve au soleil durant le service de midi.	
Lors de la mise en place du banc d'écailler, les caisses de produits sont posées à même le sol.	
Le nettoyage du banc d'écailler se fait a l'aide d'un seau et d'une éponge pour vider le bac de présentation.	

Réception des fruits de mer - Lors de la livraison des caisses de fruits de mer par vos fournisseurs, dans une démarche qualité et ainsi éviter tout risque, vous décidez de mettre en place un protocole de réception des marchandises.

Un protocole est _____

Information du protocole	Point de contrôle

Attention :

Conformément à l'arrêté du 25 juillet 1994 fixant les règles sanitaires de la purification et de l'expédition des coquillages vivants, l'écailler ne doit pas oublier de détacher les étiquettes et marques sanitaires des colis avant de jeter ces derniers. Il doit les conserver 2 mois après ouverture et fractionnement des colis.

Quelles informations nous indiquent les marques sanitaires ?

The label contains the following information:

- FRANCE (Country of origin)
- FR 50.129.02 CE (Sanitary code)
- J. COMPÈRE CRIÉE AU POISSON CHERBOURG (Producer/Brand)
- NOM COMMUN DU COQUILLAGE : COQUILLES ST JACQUES (Common name)
- NOM SCIENTIFIQUE : PECTEN MAXIMUS (Scientific name)
- DATE DE CONDITIONNEMENT : 04 FEV. 2003 (Conditioning date)
- 4 KG (Weight)
- CES COQUILLAGES DOIVENT ÊTRE VIVANTS AU MOMENT DE L'ACHAT (Mandatory statement)

FR 50-129-02 C.E. est : A quoi correspondent ces informations ?

FR	
50	
129	
02	
CE	

Les produits – Vous êtes amené(e) à recruter un nouveau chef de rang pour votre restaurant. Afin de lui faciliter la tâche, vous lui présentez visuellement les produits exposés sur votre banc d'écailler. Ecrivez en rouge le nom des produits qui se mangent cuits et en bleu ceux qui mangent crus.



Familles– Après quelques semaines, vous constatez que certains de vos employés confondent encore les coquillages et les crustacés. Afin d'éviter tous quiproquos avec votre clientèle, vous leur rappelez les définitions.

Les crustacés : ils vivent sur des fonds rocheux ou vaso-sableux des fonds marins, sauf l'écrevisse qui se distingue et vit dans les rivières. Ils sont pêchés en casiers ou en filets. Les crustacés ont un corps composé de deux parties : le coffre «céphalothorax» et l'abdomen « la queue ».

Les coquillages : ils vivent en mer à proximité des côtes rocheuses ou dans les endroits on trouve les **gastéropodes** comme les escargots, et **les bivalves** ou mollusques à deux coquilles.

Classer les fruits de mer énoncés précédemment dans leur catégorie respective.

Crustacé	Coquillage

Huîtres - une assiette de 6 huîtres est servie à tous les clients en guise d'entrée.

Afin de fidéliser votre clientèle, vous changez toutes les semaines l'origine des huîtres et présentez des assortiments différents.

La France produit deux espèces d'huîtres : plates et creuses (*Ostrea edulis* et *Crassostrea gigas*). L'huître plate naît en petite quantité sur à peu près toute la côte Atlantique et aussi en Méditerranée. Quant à la *Gigas*, deux endroits en France sont des lieux de naissance des *gigas* : Arcachon et Marennes-Oléron. Cet état de fait a conduit au développement d'un commerce interbassins. Les huîtres nées à Arcachon sont souvent élevées ailleurs : soit en Bretagne, en Normandie ou à l'étang de Leucate. En effet ces endroits sont des lieux de cultures privilégiés où le milieu présente moins de difficultés à l'élevage intensif que dans les sites de captage.

QU'EST-CE QUE L'HUÎTRE TRIPLOÏDE ?

Cette huître a été créée dans le cadre d'un programme initié par l'IFREMER. Ce programme a permis de donner naissance à une huître stérile dont la croissance est environ 15 % supérieure à une huître classique. L'huître classique consacre en effet 2/3 de son énergie à la reproduction alors que l'huître triploïde utilise cette énergie à sa croissance. Elle ne produit pas de laitance pendant l'été et n'a donc pas l'aspect laiteux parfois rebutant pour le consommateur.

Citer les deux espèces d'huîtres : _____

Entourer sur la carte de France : en bleu les huîtres creuses et en vert les huîtres plates.

Nommer les deux sites qui produisent les naissains d'huîtres : _____

Pourquoi proposer à la clientèle des huîtres triploïdes ? _____

Depuis toujours, les Huîtres Marennes Oléron sont affinées ou élevées en claires, anciens marais salants, ce qui leur confère un goût moins océanique que les huîtres de pleine mer.

La claire est au-dessous du niveau des plus hautes marées. Elle est alimentée et se vidange par le cycle des marées. Chaque claire possède son propre mode de gestion de l'alimentation et de la vidange.

La claire possède un environnement très minéral, riche en nutriments, qui permet un développement de la nourriture de l'huître, le phytoplancton.

Les huîtres profitent efficacement de la ressource nutritive spécifique à la claire et assimilent cette nourriture en quelques heures.

L'huître renouvelle ses tissus cellulaires et acquiert à son tour les caractéristiques de ce milieu particulier.

Localement, la paroi de certaines claires peut se recouvrir d'une algue appelée «navicule bleue» qui produit naturellement un pigment bleu. L'huître, en filtrant l'eau de la claire pigmentée à son tour ses branchies qui se teintent alors en vert (Jaune pâle des branchies plus le bleu de l'algue).



Après avoir lu le texte, répondez aux questions.

Comment se nomme le lieu où sont affinées les huîtres de Marennes ?

Donner une explication simple. _____

Quelle est la particularité des huîtres élevées ? Préciser la raison. _____

Classer dans le tableau des huîtres de Marennes labellisées.

Label Rouge	IGP

Les fruits de mer , ce que je dois retenir...



Les produits : nommer les fruits de mer en tenant compte des définitions proposées. Préciser coquillage ou crustacé.

Fruit de mer	Famille	Définition
_____	_____	Bleu, je viens de Bretagne. On me trouve également au Canada et en Irlande. Je possède deux grosses pinces.
_____	_____	On me trouve plate ou creuse. Je suis élevée dans des parcs ou en pleine mer. Je suis issue de l'ostréiculture.
_____	_____	Lorsque je suis rose, je suis pêchée en Bretagne ou en Méditerranée. Verte, j'arrive de Cuba. Je suis très appréciée pour ma chair de grande qualité.
_____	_____	Je possède de belles pinces. On me trouve dans le Golfe de Gascogne, en Bretagne, en Normandie, en Irlande. J'ai plusieurs appellations : dormeur, poupart, crabe, ...)
_____	_____	Je suis élevée sur des bouchots (piquets plantés en pleine mer), sur des cordes comme en méditerranée. Je suis issue de la Mytiliculture. La variété la plus connue : la portugaise.
_____	_____	Bombée et ronde, j'ai une coquille solide et rayée qui renferme une petite noix blanche, charnue et un peu ferme, flanquée d'une minuscule crête orange, le corail.
_____	_____	Je vis sur les zones sablonneuses dans les lagunes côtières. Ma coquille est striée de couleur grisâtre.
_____	_____	Je n'ai aucun lien de parenté avec la langouste. En Normandie, on me surnomme « Demoiselle de Cherbourg ». On me pêche de l'Islande au Portugal. On me consomme pour ma queue et pas mes pinces.
_____	_____	Bouquet, grise, rose, gambas, mon nom varie en fonction de ma taille. Elevée sous certaines conditions à Madagascar, j'ai obtenu un Label Rouge.
_____	_____	Ma noix est charnue, mon corail est bien rouge. Ma saison préférée, l'hiver. Pêchée dans les Côtes d'Armor, j'ai même une IGP.
_____	_____	Je suis petit escargot de mer, de couleur sombre, ma coquille se finit par une pointe. On me trouve aussi bien dans la Manche, que dans l'Atlantique et la Méditerranée.
_____	_____	On nomme aussi buccin. Je possède la coquille en spirale, d'une couleur allant du brun pâle à presque vert pâle. Je vis enfoui dans les fonds de sable et de vase.
_____	_____	Je vis et évolue dans les eaux douces. De plus en plus rare en France, je suis importée l'étranger, Turquie et Pays de l'Est en particulier.
_____	_____	Je vis dans des fonds sableux, je mesure 5 cm environ, ma coquille est beige striée et piquetée de brun. Ma chair est assez dense. On me surnomme l'huître du pauvre.
_____	_____	Je suis rond, de 5 à 10 cm de diamètre, j'ai une coquille lisse marquée de très fines stries circulaires. On me récolte sur les fonds sableux et vaseux, à l'embouchure des fleuves, au États-Unis, au Canada, mais aussi en Charente

Les labels de qualité : Rappeler le sigle de qualité des produits ci-dessous.

_____	_____	_____
Moules de la Baie du Mont St-Michel	Saint-Jacques des côtes de Normandie Noix de Saint-Jacques fraîche de Normandie Fine de Claire verte Pousse en Claires Crevette de Madagascar	Fine de Claire Fine de Claire verte Spéciale de Claires Pousse en Claires Saint-Jacques des côtes d'Armor

Hygiène et sécurité : Quelles sont les obligations du restaurateur.

Température de stockage	
Température de conservation sur le banc d'écailler	
Traçabilité	
Matériel	
Nettoyage et dressage du banc d'écailler	