

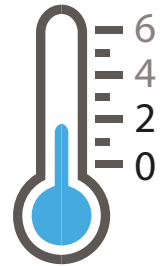
FICHE 2 : Stockage et conservation

Les différents procédés

Les poissons, coquillages et crustacés doivent rester au frais. Il existe plusieurs procédés de stockage et de conservation.

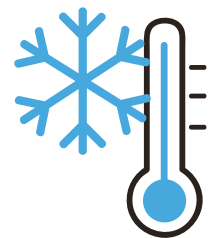
1 - LE STOCKAGE

- **Poissons entiers** stockés dans des armoires à poissons munies de bacs de stockage à double fond.
- **Poissons préparés** stockés dans des armoires réfrigérées entre 0°C et +2°C.
- **Dans les deux cas**, éviter que la glace soit en contact direct avec le poisson, pour ne pas abimer sa chair.
- **Les crustacés vivants** se conservent entre 1 et 5 °C durant 1 à 2 jours dans un torchon humide, sans eau ni glace.



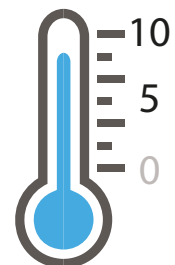
2 - LES DIFFÉRENTS PROCÉDÉS DE CONSERVATION

- Réfrigération en glace pilée
- Congélation ou surgélation
- Salage
- Fumage à froid ou à chaud, associé au salage
- Pasteurisation avec marinade
- Stérilisation par la chaleur



3 - LE STOCKAGE ET LA CONSERVATION DES HÛÎTRES

- Conservation dans un **endroit frais** (entre +5 et +10°C) pendant une bonne dizaine de jours à compter de la date de conditionnement.
- Les placer à **plat, coquille bombée dessous, bien serrées** entre elles, recouvertes d'un poids et d'un lit d'algues ou d'un torchon humide.
- Éviter les variations de température.



À noter : la présence dans certains poissons sauvages d'un parasite, l'anisakis, peut rendre leur consommation nocive pour l'humain. Pour éviter tout risque de contamination, il convient de cuire les poissons à cœur pendant 1 min à 60°C, ou de les congeler (24 heures dans un congélateur professionnel ou 7 jours à -18°C dans un congélateur domestique) avant une consommation crue ou mi-cuite.