

# FICHE 1 : Les critères de fraîcheur et qualité des produits aquatiques

## Comment juger la fraîcheur d'un poisson ?

Un poisson frais doit présenter ces caractéristiques :



Œil bombé, clair et brillant



Corps ferme et légèrement arqué



Anus fermé



Écailles adhérentes à la peau et brillantes



Ouïes rosées à bien rouges



Odeur légère de marée, agréable

**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.

## Comment juger la fraîcheur d'un coquillage ou d'un crustacé ?



Coquillage : vivant, hermétiquement fermé ou se refermant instantanément au toucher



Crustacé : vivant et réactif



Lourd pour l'huître

- ⇒ Le respect de la chaîne du froid est primordial
- ⇒ La traçabilité est assurée par l'étiquette présente sur les caisses.  
Ne pas oublier de la contrôler.