

GUIDE DES BONNES PRATIQUES



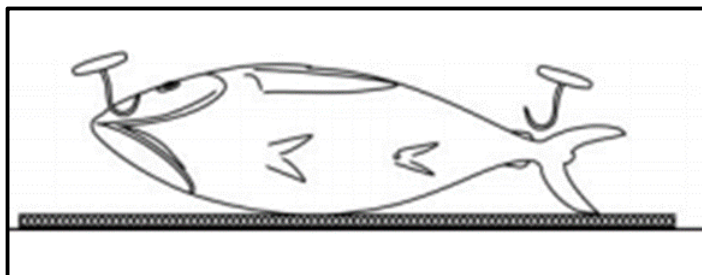
Volet Qualité

1. SORTIE DE L'EAU DU POISSON

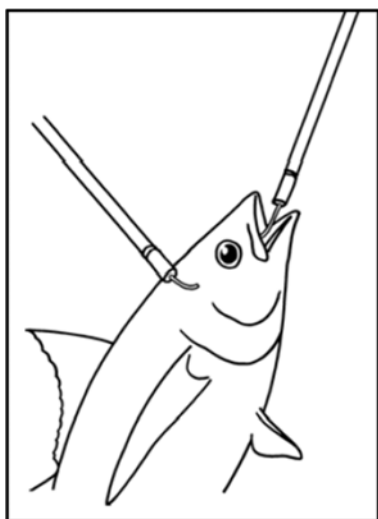
i Exigence: Absence de marque extérieure sur le poisson



- Utiliser des gants pour toute manipulation du poisson,



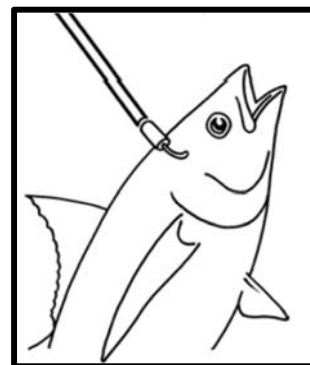
- Déposer le poisson sur une surface plane et lisse, ou sur une surface en mousse ou tissu.
- Ranger les nageoires pectorales sous le poisson.



- Toujours gaffer dans la tête.
- Ne jamais gaffer dans le corps ni dans la gorge, ni dans le cœur.

Pour les gros poissons :

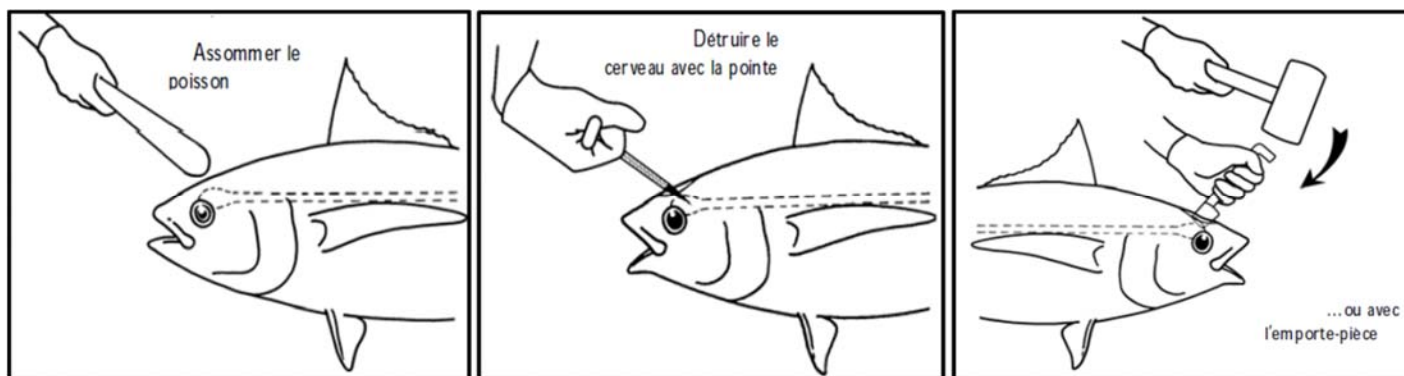
- Utiliser deux gaffes.
- Soulever le poisson par la queue pour le hisser à bord.



2. TRAITEMENT ET CONSERVATION A BORD DU POISSON

i Exigence: Réduire la souffrance animale, et éviter les blessures

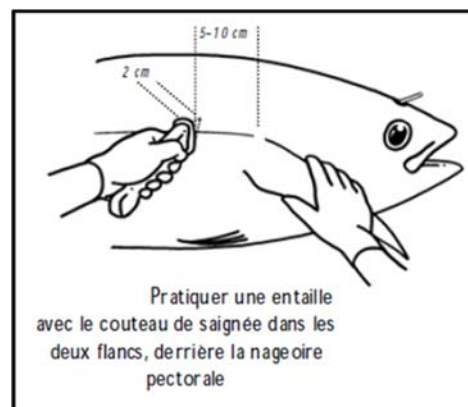
- Calmer le poisson : lui couvrir les yeux avec la main (gantée) ou un chiffon.
- Tuer le poisson immédiatement après l'avoir hissé à bord.



Pour les gros poissons :

c'est-à-dire les thons de plus de 40kg ou de 150cm :

- Saigner le poisson



i Exigence: Fraicheur du poisson

Navires de moins de 12 mètres :

- Conserver le poisson **sous glace**

Navires de plus de 12 mètres et de moins de 18 mètres :

- Conserver le poisson dans un bac de **saumure (eau + glace)**

VALPEM – ASSOCIATION POUR LA VALORISATION DES PRODUITS DE LA PECHE EN MEDITERRANEE

29 Promenade JB Marty - 34 200 SETE - Email: val-pem@wanadoo.fr - www.thonrougedeligne.com

Association Loi 1901 – Déposé en Préfecture de l'Hérault le 1 avril 2008 – n°W343006768