

**DUREE MAREE
GESTION APPAT**

Objectifs Qualité : Optimiser la fraîcheur du bulot
Optimiser la qualité des appâts

La marée est la plus courte possible. Elle n'excède pas 14h.

Le boëtage des casiers est réalisé avec de l'appât (poisson, crustacé ou boudin) frais ou décongelé juste avant utilisation.



Conditions Optimales : Utilisation de récipients propres, spécifiques aux appâts
Évacuation des restes d'appâts d'une journée à l'autre

TRI

Objectif Qualité : Optimiser le tri qualité du bulot

Les bulots sont triés lentement à l'aide de grilles ou trieuses rotatives dont l'écartement des barrettes est supérieur à 19 mm.



Conditions Optimales :

Tri manuel	Trieuse rotative
Au moins 20 s par casier	Peu chargée avec ralentisseurs et rampe de lavage

Isoler les bulots les plus parasités (crépidule, gale ou ver)

**MISE EN GRELE
ET NETTOYAGE**

Objectif Qualité : Éliminer les restes d'appâts et les sédiments

Les bulots sont conditionnés en grèles ajourées. Les restes d'appâts et prises accessoires sont éliminés.

Les grèles sont abondamment rincées, avec de



Conditions Optimales : Utilisation de Grèles propres

**STOCKAGE DES
GRELES**

Objectif Qualité : Préserver la fraîcheur des bulots
Sous Bâche isolante Sous Pont couvert

Les grèles de bulots sont stockées, dans un endroit propre, protégées des éléments extérieurs et régulièrement arrosées avec de l'eau de pleine mer.

