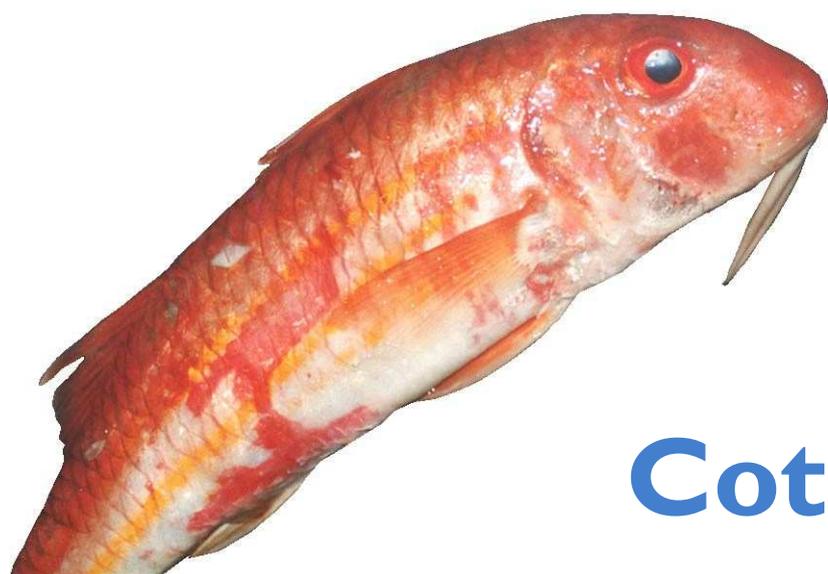




Répertoire
pour l'
Evaluation Qualité
des
Produits de la Pêche
et la
Normalisation en Criée



**Grilles de
Cotation NFM**



GRILLES DE COTATION DES PRODUITS DE LA PECHE DE NORMANDIE

Présentation générale

Ce document est un outil à la normalisation du tri Fraîcheur et Présentation des produits de la pêche, pour les criées de Normandie.

Il a été conçu avec 3 idées directrices :

- Préciser les critères qualité spécifiques des principales espèces de Basse Normandie pour chacune des catégories de fraîcheur Extra, A, B définies par le règlement communautaire n° 2406/96 du 26 novembre de la Communauté Européenne,
- Permettre d'appréhender le plus objectivement possible les limites de chacune des catégories de fraîcheur Extra, A, B et de présentation,
- Etre facilement utilisable sur le terrain et être un outil pour le trieur dans sa prise de décision lors de la cotation des produits. Un affichage au format A3 est prévu près des postes de tri.

Contenu

- **1 Mode d'emploi**
- **17 Grilles de Cotation Fraîcheur / Poissons** : Bar / Mulet, Lotte - Baudroie, Cabillaud / Lingue, Congre, Dorades, Grondin perlon / Grondin gris, Grondin rouge / Grondin camard, Lieu Jaune, Maquereau / Chinchard, Plie - Carrelet / Flet / Limande commune / Limande sole, Merlan / Eglefin / Tcaud, Raies, Requins, Rouget-Barbet, Saint-Pierre, Sole / Sole pole, Turbot / Barbue
- **2 Grilles de Cotation Fraîcheur / Céphalopodes** : Encornet - Calamar, Seiche
- **2 Grilles de Cotation Présentation / Coquillages** : Bulot, Coquille Saint-Jacques
- **3 Grilles de Cotation / Crustacés** : Araignée, Homard, Tourteau

Nos Partenaires



Communauté
Européenne



FranceAgriMer



Organisation des Producteurs
de Basse Normandie



RÉGION
NORMANDIE



MODE D'EMPLOI

GRILLES DE COTATION FRAICHEUR

Les grilles de cotation fraîcheur se présentent comme suit, sous forme d'un tableau, avec les qualités (E, A, B) disposées en colonnes et les critères qualités disposés en ligne. Elles sont illustrées de photographies représentatives des différents niveaux de qualité de l'espèce ; associées ou non à des photos de détails pour les critères spécifiques à l'espèce.

ESPECE(S) CONCERNEE(S)

CLASSEMENT EN Extra (E)

Tous les critères écrits en gras doivent être présents pour pouvoir classer un poisson dans la catégorie E.

Ceci est rappelé par la phrase.

Les photographies illustrent l'ensemble des critères et représentent la **limite inférieure de la catégorie E.**

nfm NORMANDIE FRAICHEUR MER		GRILLE DE COTATION FRAICHEUR		
		CABILLAUD Espèce(s) similaire(s) : LINGUE FRANCHE		
Critères	Extra	A	B	
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle	
Peau	Couleurs vives, brillantes Différence de couleur entre le dos et le ventre Points jaunes visibles sur le ventre Présence de petites zones décolorées	Robe décolorée	Robe uniformément beige à grise	
Œil	Bombé à légèrement plat Translucide à opacité très légère	Plat et opaque	Creux ou complètement opaque	
Branchies	Rouge brillant à rouge	Rouge à rose	Rouge brun ou beige	
	Tous les critères gras sont nécessaires		Un critère gras suffit	
Photos				
	Limite inférieure		Limite supérieure	

CLASSEMENT EN B

La présence d'un seul des critères notés en gras suffit à déclasser le poisson en B.

Ceci est rappelé par la phrase.

Les photographies illustrent l'ensemble des critères qualité et représentent la **limite supérieure de la catégorie B.**

CLASSEMENT EN A

Le classement en A se fait par défaut.

On cherche avant tout à classer un poisson en Extra ou en B.

Ce qui n'est ni E, ni B, est A.

Les critères notés en gras sont ceux pour lesquels les changements sont les plus

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

BAR

Espèce(s) similaire(s) : MULET

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Parfaitement rigide, ferme	Partiellement rigide, ferme	Molle
Peau / Ecailles	Couleurs vives, brillantes Présence de toutes les écailles à quelques écailles manquantes Léger rougissement sur la tête et/ou le corps	Ecailles manquantes Quelques tâches rouges sur la tête et/ou le corps	Aspect gratté Nombreuses écailles manquantes Nombreuses tâches rouges sur la tête et/ou le corps Légère coloration verdâtre du ventre
Œil	Bombé et translucide	Bombé à plat, légèrement opaque	Plat et opaque
Branchies	Rouge vif	Rouge	Rouge brun

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure



Limite supérieure

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

CABILLAUD

Espèce(s) similaire(s) :
LINGUE FRANCHE

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau	Couleurs vives, brillantes Différence de couleur entre le dos et le ventre Points jaunes visibles sur le ventre Présence de petites zones décolorées	Robe décolorée	Robe uniformément beige à grise
Œil	Bombé à légèrement plat Translucide à opacité très légère	Plat et opaque	Creux ou complètement opaque
Branchies	Rouge brillant à rouge	Rouge à rose	Rouge brun ou beige

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure

Limite supérieure

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

CONGRE

Critères	E	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme (élastique)	Ferme	Molle
Chair (congre vidé)	Blanc nacré	Blanc mat	Beige
Peau	Pigmentation vive et luisante	Terne à début de décoloration	Décolorée
Œil	Brillant, bombé	Bombé à plat et légèrement opaque	Plat et opaque
Mucus	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Épais
Odeur	Marine	Nulle à présente	Soutenue (désagréable)

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure



Congre " Molène " à classer en B

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

DORADE GRISE

Espèce(s) similaire(s) :
DAURADE ROYALE
DORADE/PAGEOT ROSE

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau / Ecailles	Couleurs vives, très brillantes Reflets iridescents Présence de toutes les écailles à quelques écailles manquantes	Couleur grise brillante Ecailles manquantes	Aspect gratté Nombreuses écailles manquantes
Anus	Fermé	Relâché	Dilaté Une partie des viscères est visible
Œil	Bombé et translucide	Bombé à plat, légèrement opaque	Creux et opaque

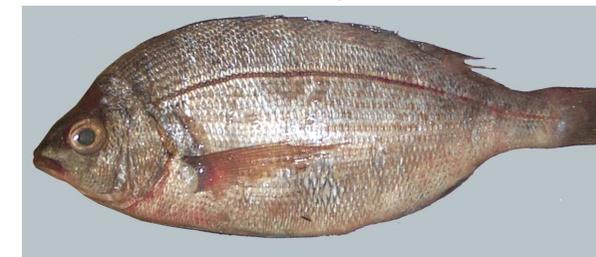
Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure



Limite supérieure

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

GRONDIN PERLON

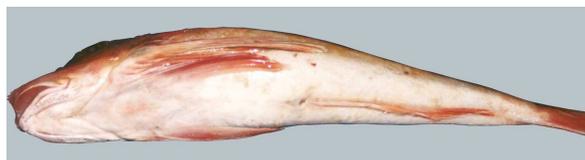
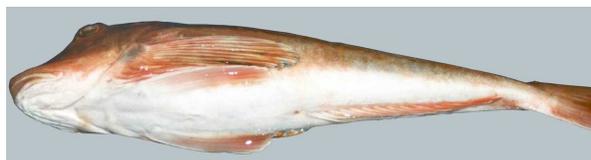
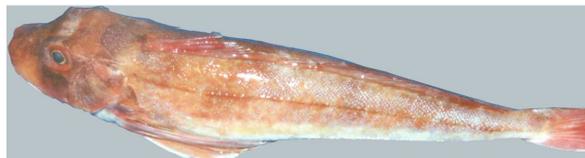
Espèce(s) similaire(s) :
GRONDIN GRIS

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau	Couleurs vives, brillantes Rouge ocre doré Présence de petites taches grises	Rouge ocre décoloré	Rouge grisâtre à gris
Ventre	Blanc, brillant	Blanc, anus brun	Tâches brunes autour de l'anus
Œil	Bombé à plat Pupille noire	Plat Pupille noire	Plat, pupille opaque

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure

Limite supérieure

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

GRONDIN ROUGE

Espèce(s) similaire(s) :
GRONDIN CAMARD

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau	Couleur vive, brillante Rouge uniforme à présence de petites tâches rouges grises	Rouge et grise	Grise
Œil	Bombé à plat Pupille noire	Plat Pupille noire	Plat, pupille opaque
Ventre	Blanc, brillant	Blanc, anus brun	Tâches brunes autour de l'anus

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit



Limite inférieure

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

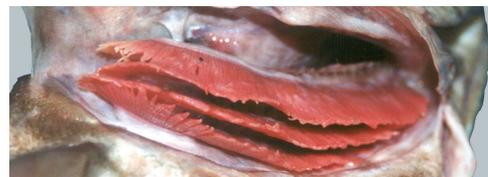
LIEU JAUNE

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau	Couleurs vives, brillantes Différence entre le dos et le ventre Reflets jaunes sur le ventre	Robe terne Différence encore nette entre le dos et le ventre ; Début de décoloration du dos. Reflets jaunes absents	Robe uniformément grise Pas de différence nette entre le dos et le ventre
Œil	Bombé à légèrement plat Translucide à opacité très légère	Plat et opaque	Creux ou complètement opaque
Branchies	Rouge brillant à rouge	Rouge à rose	Brun avec mucus opaque

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

LOTTE / BAUDROIE

Critères	Extra	A	B
Texture/couleur de la chair	Parfaitement ferme, Blanc brillant	Ferme, Blanc mat	Molle et crème
Peau	Couleurs vives, brillantes	Couleurs sans éclats	Terne, légèrement décolorée
Mucus	Aqueux, transparent	Légèrement trouble	Laiteux
Vaisseaux sanguins	Distincts, rouge vif	Contours définis, rouge foncé	Contours mal définis, rouge brun

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure



Limite supérieure

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

MAQUEREAU

Espèce(s) similaire(s) :
CHINCHARD

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Parfaitement rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau	Très brillante Reflets iridescents	Brillante	Sèche Plissée
Opercule	Brillant	Légèrement rosé	Rougi
Œil	Brillant et bombé	Plat, début d'opacité	Creux, opaque et rougi

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure



Limite supérieure

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

MERLAN

Espèce(s) similaire(s) :
EGLEFIN / TACAUD

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Partiellement rigide, ferme Stries des muscles apparentes	Entièrement mou Stries des muscles nettes
Peau	Robe très brillante Différence de couleur entre le dos et le ventre Reflets jaunes visibles	Robe terne Différence encore nette entre le dos et ventre Reflets jaunes absents	Robe de couleur uniforme Pas de différence nette entre le dos et le ventre
Œil	Bombé à plat Translucide à opacité très légère	Plat et opaque	Creux ou complètement opaque

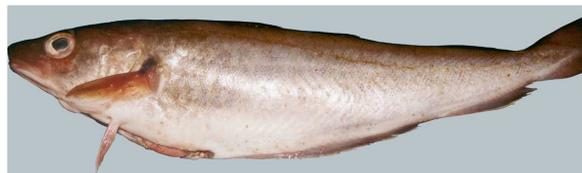
Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure



Limite supérieure

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

PLIE

Espèce(s) similaire(s) :
FLET COMMUN, LIMANDE
COMMUNE, LIMANDE SOLE

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Partiellement rigide	Molle
Peau / Ecailles	Couleurs vives, brillantes	Couleurs sans éclat	Aspect gratté Peau grisâtre par endroit
Mucus	Aqueux	Trouble ponctuellement	Moins abondant

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure



Limite supérieure

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

RAIES

Critères	E	A	B
Mucus	Abondant et aqueux	Mucus moins important Trouble et épais	Aspect sec Presque plus de mucus
Face ventrale	Blanc translucide à blanc mat Petites tâches rose clair	Crème Tâches roses se généralisant	Tâches rose foncé sur l'ensemble du corps

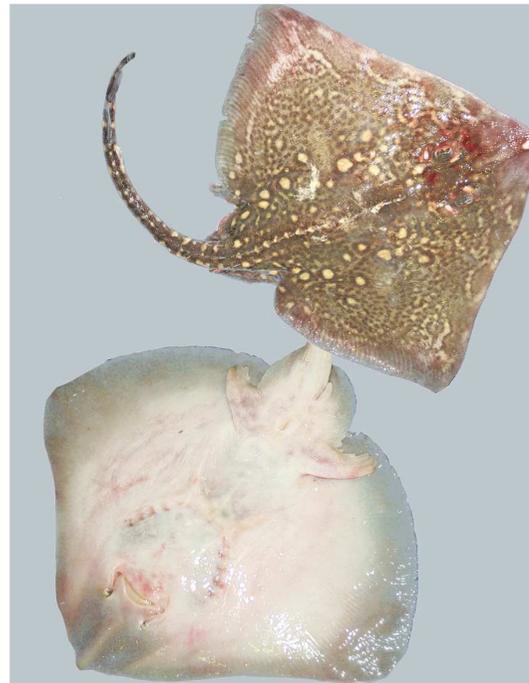
Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure



Limite supérieure

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

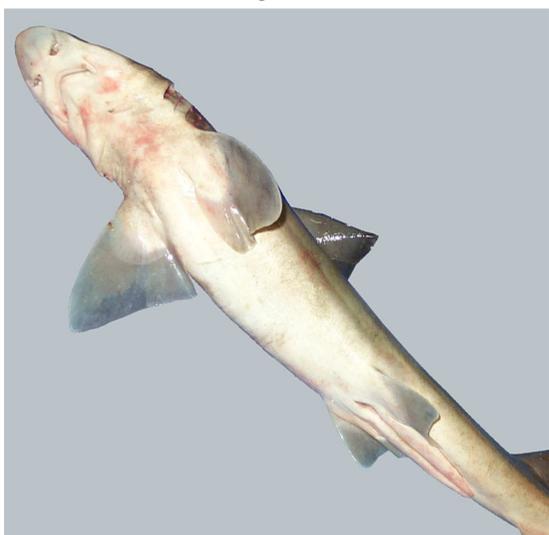
REQUINS

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Ventre	Blanc Petites taches rose clair	Crème Tâches roses se généralisant	Jaunâtre verdissant Tâches rose foncé sur l'ensemble du corps
Odeur	Marine	Nulle	Légère odeur d'ammoniaque

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure



Limite supérieure



GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

ROUGET BARBET

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau	Couleurs vives, brillantes Rouge et blanc ; Lignes latérales jaunes bien visibles ou distinctes	Rouge rose uniforme Lignes latérales jaunes indistinctes	Rose délavée ou blanc Aspect grisé
Œil	Bombé à légèrement plat Pupille noire et jaune ou rouge	Plat Pupille noire	Plat, pupille opaque
Ecailles	Présence de toutes les écailles à quelques écailles manquantes	Nombreuses écailles manquantes	Presque plus d'écailles Aspect gratté, lavé
Couleur du dos	Rouge vif, présence de petites zones plus claires	Rouge et gris	Gris

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure

Limite supérieure

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

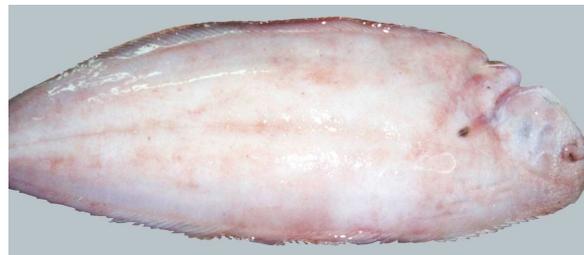
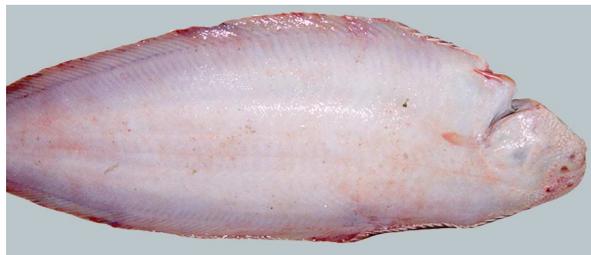
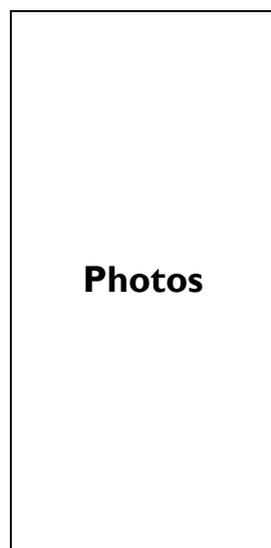
SOLE

Espèce(s) similaire(s) :
SOLE POLE

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Encore vivant à très rigide	Partiellement rigide	Molle
Peau / Ecailles	Couleurs vives, brillantes et luisantes. Toutes ses écailles	Quelques écailles manquantes à partiellement grattée	Aspect gratté, lavé Majorité des écailles absentes
Mucus	Abondant et aqueux	Mucus moins important Trouble et épais	Aspect sec Presque plus de mucus
Face ventrale	Blanc translucide à blanc mat Petites tâches rose clair	Tâches roses se généralisant surtout sur les bords	Tâches vertes à l'abdomen

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit



Limite inférieure

Limite supérieure

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

SAINT PIERRE

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Peau	Couleurs vives, brillantes Lignes dorées bien visibles sur l'ensemble du corps Possibilité de légère décoloration sur le ventre	Couleur grise se généralisant sur le corps	Robe grise sur l'ensemble du corps y compris sur le dos
Oeil	Clair	Début d'opacité	Opaque

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure



Limite supérieure

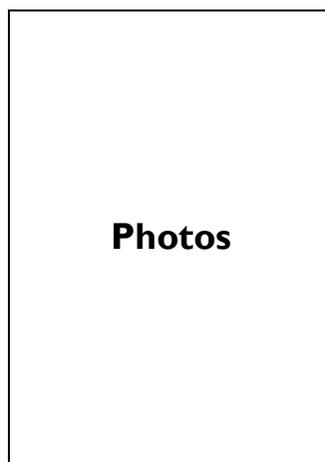
GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

TURBOT / BARBUE

Critères	Extra	A	B
Texture de la chair	Rigide, ferme	Ferme	Molle
Ecailles (Barbue)	Présence de toutes les écailles à quelques écailles manquantes	Quelques écailles manquantes à partiellement grattée	Aspect gratté
Face ventrale	Blanc translucide à blanc mat Petites tâches rose clair	Taches roses se généralisant	Jaunâtre
Branchies	Rouge vive	Roses	Jaunes

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit



Limite inférieure



Limite supérieure

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

ENCORNET

Critères	Extra	A	B
Peau	Intègre à abîmée Pigmentation vive et irisée	Abîmée à très abîmée Légère dépigmentation	Très abîmée Rouge sombre
Chair	Nacrée	Blanche	Rosée
Odeur	Marine	Nulle	Soutenue

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure



Limite supérieure

GRILLE DE COTATION FRAICHEUR

SEICHE

Critères	Extra	A	B
Face dorsale	Pigmentation vive, marbrée et irisée ; os indistinct	Brunâtre ternie	Pigmentation uniforme, rosâtre Os bien distinct
Face ventrale	Pigmentation blanche nacrée	Blanche crayeuse	Blanc rosée,
Peau	Intègre, adhérant à la chair	Adhérent à la chair	Fragilisée, n'adhérant plus
Œil	Clair, bombé, noir et brillant	Un peu opaque violet	Opaque, lilas à blanc laiteux
Odeur	Marine	Neutre	D'encre, moisie, d'herbe

Tous les critères gras sont nécessaires

Un critère gras suffit

Photos



Limite inférieure



Limite supérieure

GRILLE DE COTATION PRESENTATION

BULOT

Libellé	Non parasité	Peu parasité 614			Parasité 615		
		Crépidules	Balanes	Vers	Crépidules	Balanes	Vers
Code Présentation	613	614-1	614-2	614-3	615-1	615-2	615-3
Pourcentage* de bulots parasités	< 33 % (1 à 3 sur 10)	33 % à 50 % (4 à 5 sur 10)			> 50 % (6 et plus sur 10)		
							

* Méthode de détermination du % de bulots parasités	Bulot non parasité	Types de bulots parasités		
	Limite maximale :	Vers encroûtants	Balanes	Crépidules
Utiliser les 4 photos ci-contre pour déterminer le nombre de bulots parasités ou non pour 10 bulots pris au hasard	Au-delà de cette limite le bulot est considéré comme parasité 			

Libellé	Non parasitée	Peu parasitée 614			Parasitée 615	
		Crépidules	Balanés / gale	Vers	Crépidules	Balanés / gale
Code Présentation	613	614-1	614-2	614-3	615-1	615-2
Taux de parasitage*	0 % à 33 % (1 à 3 sur 10) de coquilles parasitées	34% à 50 % (4 à 5 sur 10) de coquilles parasitées			> 50 % (6 et plus sur 10) de coquilles parasitées	
Photos de lots						

Limite inférieure

Limite inférieure

<p>* Méthode de détermination du % de coquilles parasitées</p> <p>Utiliser les photos ci-contre pour déterminer le nombre de coquilles non parasitées pour 10 coquilles prises au hasard</p>	<p>Coquille non parasitée</p> 	<p>Coquilles non propres</p>		
	<p>Limite maximale</p> <p>Au-delà de cette limite la coquille est considérée parasitée</p>	<p>Vers</p> 	<p>Balanés</p> 	<p>Crépidules</p> 

GRILLE DE COTATION

ARAIGNEE

Critères	FRAICHEUR	
	EXTRA Tous les critères gras sont nécessaires	A
Réactivité	Vivace , se déplace Pattes et pinces recroquevillées	Peu vivace , peu de déplacement Léger relâchement des pattes et pinces
Carapace (face inférieure)	Très dure Colorée (aspect beige et Pigmentation rouge/orangé)	Dure Décolorée (aspect blanchâtre et peu de pigmentation)
Pinces et Pattes	Pinces présentes 0 à 1 patte absente	Pattes et pinces usées Absences de pinces ou pattes (voir épatté)

Critères de Détermination PRESENTATION
A "Epatté"
1 pince absente ou Repousse ≤ au 2/3 de la taille normale ou 4 pattes absentes

Photos



GRILLE DE COTATION

TOURTEAU

Critères	FRAICHEUR	
	EXTRA Tous les critères gras sont nécessaires	A
Réactivité	Vivace , se déplace Pattes et pinces recroquevillées	Peu vivace , peu ou pas de déplacement Léger relâchement des pattes et pinces
Carapace (face inférieure)	Très dure Colorée (aspect beige / crème)	Dure Décolorée (aspect blanchâtre)
Pinces et Pattes	Pinces présentes 0 à 1 patte absente	Pattes et pinces usées Absences de pinces ou pattes (voir épatté)
Taches noires	Absence	Léger

Critères de Détermination PRESENTATION

A "Epatté"

1 pince absente
ou
Repousse ≤ au 2/3 de la taille normale
ou
4 pattes absentes

Photos



GRILLE DE COTATION

HOMARD

Critères	FRAICHEUR	
	EXTRA <small>Tous les critères gras sont nécessaires</small>	A
Réactivité	Vivace , battement de queue, réflexe de défense (redressement des pinces en arrière du corps) Antennes, pattes et pinces en mouvements	Peu vivace , peu ou pas de battement de queue et de réflexe de défense Léger mouvement des antennes, pattes et pinces
Queue	Absence de relâchement	Faible relâchement
Flancs de la carapace	Dure	Légèrement souple
Pinces, Antennes et pattes	Pinces présentes, Antennes intègres à partiellement cassées, mais non usées 0 à 2 pattes absentes	Absences de pinces ou pattes (voir épatté) Antennes usées ou manquantes

Critères de Détermination PRESENTATION A "Epatté"
<p>1 pince absente ou Repousse ≤ au 2/3 de la taille normale (voir photo) ou 4 pattes absentes</p>

Photos

