

DUREE MAREE DUREE TRAITS

Objectif Qualité : Optimiser la fraîcheur des Coquilles Saint-Jacques

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

- 36 heures sans cale réfrigérée
- 60 heures avec cale réfrigérée.

La durée de trait n'excède pas 2h.



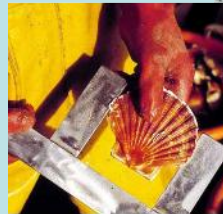
AFFALEMENT ET TRI

Objectif Qualité : Sélectionner des coquilles intègres

L'affalement est réalisé le plus près possible du pont.

Les coquilles hors taille sont rejetées à l'eau et les coquilles ébréchées, cassées ou disjointes sont séparées

Conditions Optimales : Affalement sur un revêtement en caoutchouc
Retirer les crépidules et autres parasites externes



NETTOYAGE ET MISE EN BAC

Objectifs Qualité : Éliminer le sable et sédiments
Préserver l'eau des coquilles

Les coquilles sont abondamment rincées en paniers ajourés avec de l'eau de pleine mer.

Elles sont rangées bien à plat en bacs.

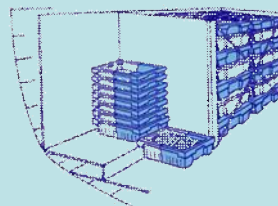
Conditions Optimales : Utiliser des bacs propres pas trop remplis
Éviter d'écraser les coquilles en empilant les bacs



STOCKAGE DES BACS

Objectif Qualité : Préserver la fraîcheur des coquilles
Sous Bâche isolante
En Cale

Les bacs de coquilles sont arrimés, dans un endroit propre, et protégés des éléments extérieurs.



Conditions Optimales : Utilisation d'une cale réfrigérée à la température de 5 - 8°C

