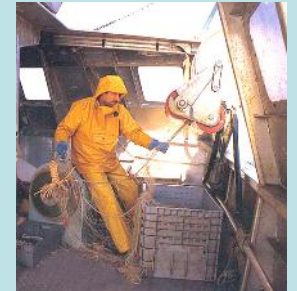


DUREE MAREE DUREE CALAGE

Objectif Qualité : Optimiser l'aspect et la fraîcheur du poisson

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

La durée du calage des filets est adaptée aux espèces ciblées et/ou au type de maille utilisé.



Conditions Optimales :

Espèces cibles / Type de maille	Durée de calage
Petite maille à pélagique	Moins de 2 H
Trémail à poissons plats	Moins de 24 H
Filets grandes mailles	Moins de 72 H

VIREMENT ET DEMAILLAGE

Objectif Qualité : Éviter l'écrasement du poisson

Le virement du filet est réalisé dans un endroit dégagé, protégé et propre et la pression exercée par le vire filet est réglée au minimum.

Le poisson est démaillé délicatement.



Conditions Optimales :

Utilisation d'un vire filet ne prenant que les cordes mères
Utilisation d'une table de démaillage adjacente au vire filet
Les zones de nettoyage et de stockage des filets sont séparées de la zone de stockage des poissons

TRI

Objectif Qualité : Préserver la qualité du poisson

Le tri des captures est réalisé en mer dès le démaillage dans des paniers ou caisses disposées à proximité des matelots.



Conditions Optimales :

Utilisation sans surcharge de paniers et caisses propres
Évacuer les déchets et rincer à l'eau de mer après le démaillage de chaque filet

