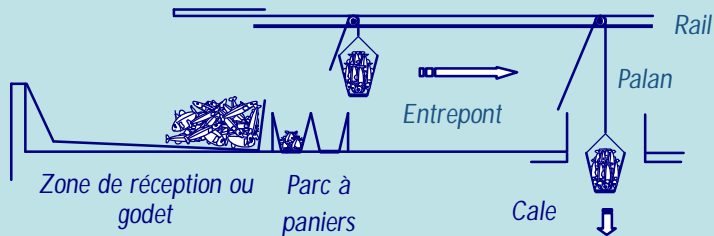


### MISE EN CALE

Objectif Qualité : Descendre la T°C du poisson

Elle s'effectue immédiatement après l'égouttage du poisson



Condition Optimale : Utilisation d'un palan sur rail pour le transfert des paniers

### COMPARTIMENTATION

Objectif Qualité : Eviter les mélanges d'espèces

Disposer les espèces (notamment incompatibles) dans des compartiments différents

Conditions Optimales : Compartiments spéciaux / céphalopodes, squales, gadidés  
Compartiments différents espèces nobles et autres

### GLACAGE

Objectif Qualité : Préserver la fraîcheur du poisson

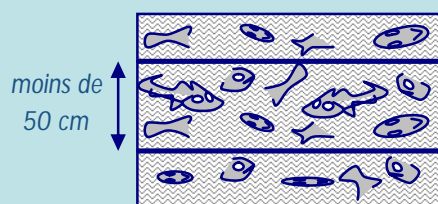
Glacer intégralement le poisson, dans un rapport de volume de poisson sur volume de glace égal à 1.



Bon Glaçage



Mauvais Glaçage



Légende :

— Brèzes

Glace

Conditions Optimales : Utilisation de glace neuve, sèche et légère de type écaille  
Utilisation d'une pelle à glace propre réservée à cet usage

### DEBARQUE

Objectif Qualité : Préserver la chaîne du froid

Elle est réalisée rapidement, par espèce et par étage (haut en bas), pour faciliter le tri

Conditions Optimales : Utilisation de paniers et de pelles propres spécifiques

