





CRUSTACÉS

Organoleptique

Présentation :

Pour les crustacés, l'évaluation organoleptique est la méthode la plus utilisée pour juger de la fraîcheur du produit. En effet, à partir d'un certain nombre de critères (aspect carapace, œil, odeur, chair), il est possible de qualifier le niveau de fraîcheur d'un crustacé. À noter que pour les crustacés vivants, les principaux critères d'évaluation organoleptiques sont la réactivité et la présentation du produit.

C'est sur ce principe que se base le règlement (CE) 2406/1996 modifié pour définir trois catégories de fraîcheur (Extra, A, B) pour la langoustine glacée, et deux catégories (Extra, A) pour la crevette glacée. Les langoustines vivantes sont directement classées dans la catégorie Extra. Concernant les langoustines et les crevettes glacées, les critères sélectionnés sont essentiellement des observations de l'aspect de la carapace (mélanose), des yeux...



Concernant les crabes, le règlement (CE) 2406/1996 modifié stipule qu'ils ne « *sont pas classés selon des normes de fraîcheur spécifiques[...] Toutefois, seuls les crabes entiers, à l'exclusion des femelles grainées et des crabes à carapace molle peuvent être commercialisés* ».



EXIGENCES PAVILLON FRANCE

La qualification des crustacés Pavillon France est essentiellement basée sur un système de classification organoleptique. Par espèces ou regroupements d'espèces, un ensemble de critères a été sélectionné afin de définir une limite de qualité pour la marque.

Pour les gros crustacés qui doivent être vendus vivants, l'évaluation se fera sur la base de l'évaluation de la réactivité du produit.

Ces critères sont regroupés au niveau de **fiches d'agrée** qui constituent l'outil d'aide à la décision pour l'opérateur quant à la qualification des produits Pavillon France.



Microbiologie

Présentation :

Comme le poisson, la chair des crustacés vivants est stérile, l'invasion des chairs ne commence qu'à la mort des individus. Une grande partie des crustacés est vendue vivante et n'est donc pas soumise à des analyses bactériologiques réglementaires. Cependant, une part de ces produits est vendue transformée et les analyses microbiologiques constituent donc un bon moyen de se faire une idée de la qualité hygiénique du produit concerné (respect de la chaîne du froid, conditions d'hygiène lors de la manutention...).

Dans le règlement (CE) 2073/2005 modifié, des analyses bactériologiques concernant les crustacés sont prévues. Ces analyses concernent uniquement les produits cuits et décortiqués. Deux types d'analyses y sont présentés :

► **Les critères de sécurité** qui définissent l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires. Ils sont applicables aux produits mis sur le marché jusqu'à la fin de leur durée de vie.

- Crustacés cuits :

→ **Salmonelle** : Absence dans 25g (sur 5 échantillons)

► **Les critères d'hygiène** qui ne permettent pas de conclure sur la conformité d'un produit mais qui fixent une valeur indicative de contamination. Le dépassement de cette valeur implique des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène des procédés.

- Crustacés cuits décortiqués / décoquillés :

→ **E. Coli**

Analyse satisfaisante si les 5 échantillons présentent une valeur inférieure à 1 ufc/g

Analyse acceptable si un maximum de 2 échantillons sont compris entre 1 et 10 ufc/g

→ **Staphylocoques à coagulase positive**

Analyse satisfaisante si les 5 échantillons présentent une valeur inférieure à 100 ufc/g

Analyse acceptable si un maximum de 2 échantillons sont compris entre 100 et 1000 ufc/g



RECOMMANDATIONS PAVILLON FRANCE

Comme pour les poissons et les céphalopodes et dans le cadre de sa démarche qualité, la marque Pavillon France ajoute des **recommandations** concernant les analyses microbiologiques. Ces valeurs sont présentées à **titre indicatif** et ont pour but de **chiffrer les objectifs de la marque en termes de qualité** des produits. Elles ne pourront en aucun cas aboutir à des sanctions lors d'un audit Pavillon France, ni faire l'objet de réclamations d'opérateurs concernant la conformité du produit par rapport à la marque.

	Salmonelle	E. Coli	Staphylocoques à coagulase positive
Crus décortiqués (queues, crevettes, langoustines...)		10 ufc/g	
Crus entiers (crevettes, langoustines...)		10 ufc/g	
Cuits décortiqués	Rappel de la réglementation	Satisfaisant	Satisfaisant
Cuits entiers	Rappel de la réglementation		100 ufc/g



Homogénéité des lots

Lors de l'évaluation de la fraîcheur, est également vérifiée l'homogénéité du lot commercial qui doit prendre en compte plusieurs facteurs :

- ▶ **Espèce unique.**
- ▶ **Présentation identique des produits.**
- ▶ **Catégorie de calibres et de qualité uniformes.**
- ▶ **Respect des tailles minimales de capture.**
- ▶ **Lieux ou zones de pêche identiques.**

En termes de calibre, les lots Pavillon France doivent être homogènes avec une tolérance de 10% pour une catégorie de calibres directement inférieure ou supérieure. Les lots inférieurs à 20kg peuvent ne pas être homogènes ; dans ce cas ils sont classés dans la catégorie de calibre la plus basse.

Afin de veiller au respect des tailles minimales de capture et des calibrages, une fiche regroupant ces différentes informations par espèce est fournie après les fiches de cotation fraîcheur.

Concernant la qualité, les lots Pavillon France doivent correspondre aux critères retenus par la marque avec une tolérance de 10% pour la catégorie de fraîcheur jugée non satisfaisante selon le cahier des charges de la marque.

Transformations primaires

Les crustacés entiers qualifiés Pavillon France selon les barèmes par espèces ou groupes d'espèces de la marque peuvent subir les transformations primaires suivantes :

- ▶ **Décortilage**
- ▶ **Cuisson par blanchiment**

La qualification ne peut alors se faire qu'à condition d'effectuer un examen complémentaire sur ces produits transformés. Cet examen complémentaire permet de maintenir ou de déclasser les produits issus de la transformation primaire, se basant principalement sur les signes d'altération de la fraîcheur. Pour les crustacés, cet examen complémentaire réside principalement en :

- ▶ **Changement de couleur de la chair.**
- ▶ **Ramollissement et perte de texture de la chair.**
- ▶ **Apparition d'odeurs et de goûts désagréables.**