

# LES MOLLUSQUES

## 1 DEFINITION

**Animaux à corps mou, classés selon la nature de leur coquille.**

### 3 groupes :

1 Les céphalopodes : sans coquille avec un pied découpé en tentacules  
Calamars, poulpes, pieuvres, seiches, chatrous.

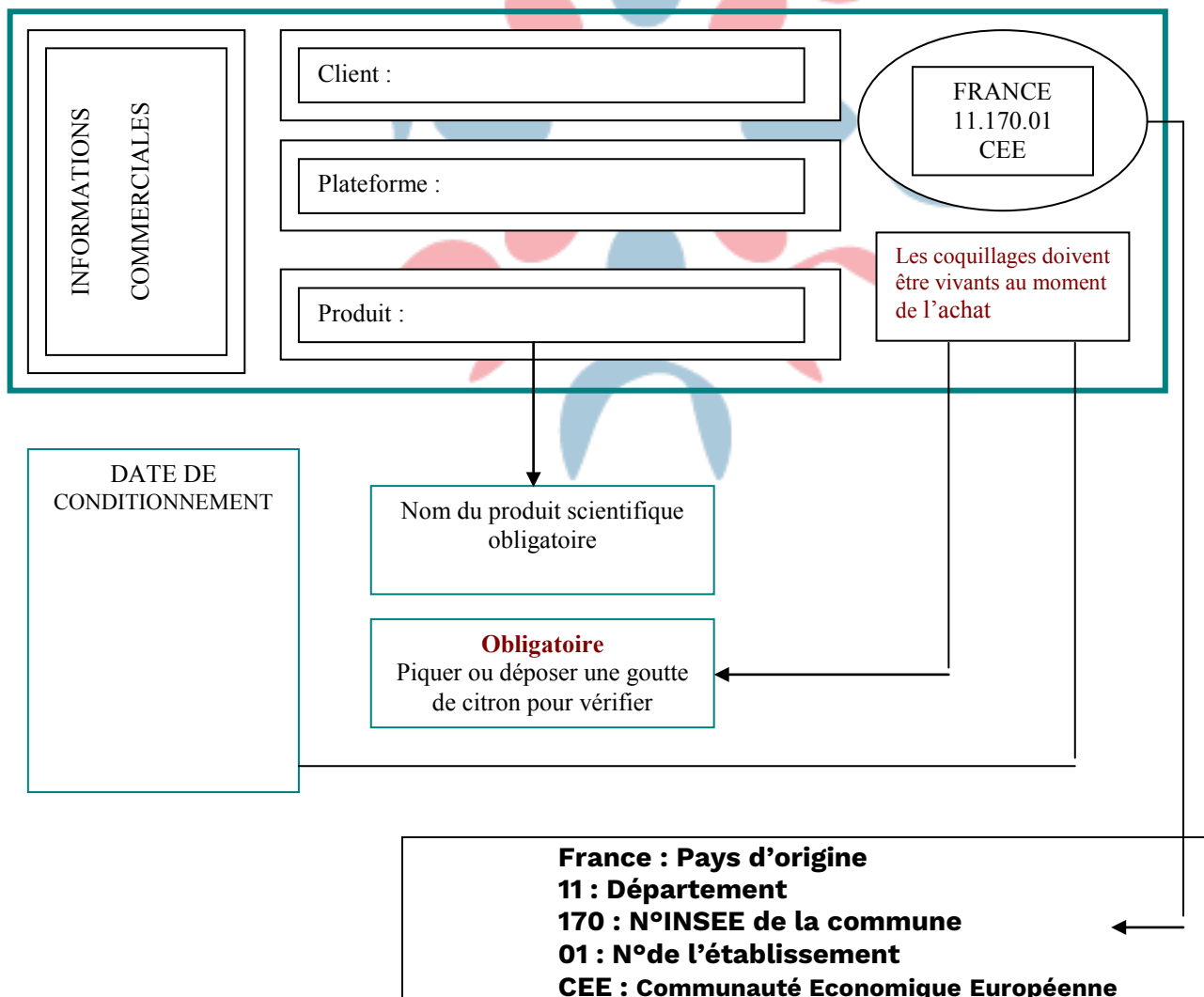
2 Les gastéropodes : à une coquille en spirale et un pied locomoteur  
Bulots, bigorneaux, berniques, escargots.

3 Les lamellibranches : à deux coquilles (bivalves)  
Huîtres, moules, coquilles Saint Jacques, praires, coques, clovis, vernis, clams, palourdes, couteaux

## 2 CRITERES DE QUALITES DES COQUILLAGES

### 1 Etiquettes de salubrité

Aux normes européennes, contrôle sanitaire s'exerçant sur :  
- La qualité bactériologique  
- Les conditions d'élevage  
- Le conditionnement  
- L'expédition



L'étiquette commerciale doit indiquer la provenance, la catégorie, la variété, le poids ou le nombre, le nom du destinataire.

## 2 Critères de fraîcheurs

Souvent consommés vivants les coquillages que l'on trouve actuellement toute l'année sont frais si :

- Les coquilles sont difficiles à ouvrir.
  - L'odeur est agréable.
  - Ils ne remontent pas à la surface lorsqu'ils sont plongés dans l'eau.
  - Le liquide intérieur est abondant et transparent.
  - Le manteau se rétracte facilement.
  - La chair et les tentacules doivent être nacrées, brillantes et sans odeurs.
- D'une manière générale, il ne faut pas faire tremper des coquillages.

## 3 Conservation

— Les coquillages se conservant sans problème dans leur conditionnement d'origine en chambre froide à 5° pendant 5, jours maximum.

## 4 Les huîtres

Les ostréiculteurs français élèvent 2 espèces d'huîtres :

- L'huître creuse : Ré, Oléron, Marennes, Arcachon.
- L'huître plate : Belon, Bouzigues, Marennes, Arcachon.

**Label rouge : Huîtres vertes fines de claires de Marenne-Oléron**

**Les huîtres creuses sont classées en six catégories.**

Poids à l'unité

PETITE		MOYENNE		GROSSE	TRES GROSSE
P6	P5	M4	M3	G2	TG1
-40g	40 à 49g	50 à 64g	65 à 73g	80 à 99 g	+ de 100 g

**Les huîtres plates sont classées en 10 catégories**

Poids par 100 huîtres

N° 6	N° 5	N° 4	N° 3	N° 2	N° 1	N° 0	N° 00	N° 000
2 kg	3 kg	4 kg	5 kg	6 kg	7 kg	8 kg	9 à 10 kg	10 à 12 kg

# 2 LES CRUSTACES

Ce sont des décapodes (5 paires de pattes)

- Crabe, Tourteau
  - Crevette
  - Araignée de mer
  - Etrille
  - Homard
  - Langouste
  - Langoustine
  - Ecrevisse
  - Oursin
- Eau de mer
- Eau douce



## Critères d'achat des crustacés

Ne pas acheter de crustacés morts

Choisir les plus lourds à taille égale

Choisir ceux d'odeur agréable

Pour le Homard et la Langouste choisir ceux de couleur foncée

Les crustacés des mers froides sont meilleurs que ceux des mers tropicales.

### **3 LES BATRACIENS**

La grenouille : la plus appréciée est la grenouille verte.

La meilleure période d'approvisionnement est l'été et l'automne.

### **4 PREPARATIONS PRELIMINAIRES**

- Enlever les filaments : MOULES
- Battre : Le POULPE
- Dégorger à l'eau salée : BULOT COQUES
- Châtrer : Les ECREVISSSES
- Ouvrir au moment de servir : Les HUITRES

### **5 REMARQUES ET INFORMATIONS**

- Les coquillages sont obligatoirement vendus dans leur conditionnement d'origine.
- Si le nombre de coquillage mort est trop important le lot doit être consigné.
- Une moule morte est toxique.
- L'appellation Bouchot signifie élevée sur un pieu (qualité supérieur).
- Une huître fine de claire à été affinée 2 mois en petit bassin (elles verdissent) et 4 mois minimum pour des spéciales de claire.
- Les crustacés rougissent à la cuisson car la chaleur détruit les pigments violets de la carapace.

CONCHYCULTURE : Elevage des coquillages  
MYLITICULTURE : Elevage des moules  
OSTREÏCULTURE : Elevage des huîtres

#### **Périodes d'achats favorables**

	JANV	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT	OCT	NOV	DEC
Crabe				→	→	→	→	→	→			
Crevette grise				→	→	→	→	→	→	→		
Crevette rose							→	→	→	→		
Ecrevissse						→	→	→	→			
Homard	→	→			→	→	→		→	→	→	→
Huître	→	→								→	→	→
Langouste	→	→	→						→	→	→	→
Langoustine				→					→			
Poulpe	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→

