

Les huîtres et autres coquillages consommés crus

• Ils doivent être impérativement conservés vivants jusqu'à l'assiette du consommateur. Quelques précautions s'imposent pour réussir ce challenge.

Les dangers possibles

Les huîtres et coquillage crus sont très sensibles sur le plan bactériologique et sont à l'origine de 6,5 % des intoxications alimentaires selon un rapport de l'Institut national de veille sanitaire de 2011. Salmonelles, hépatite A, Escherichia coli, norovirus mais également toxines produites par des algues microscopiques, sont quelques-uns des dangers potentiels à prendre en compte. Pour la sécurité des consommateurs, la Direction générale de l'alimentation et l'Ifremer surveillent étroitement les zones à risques. Toute zone suspecte entraîne l'arrêt des ventes de coquillages jusqu'à ce que les résultats des contrôles redeviennent conformes. Passer par un fournisseur agréé (et donc contrôlé) est le seul moyen de garantir un produit sain. **Pas de pêche à pied sauvage !**

Le transport

Les huîtres et coquillages crus doivent être transportés entre 5 et 15 °C. Variations de températures et chocs thermiques doivent être évités.

La réception

- Les colis doivent être neufs, propres, fermés et scellés de façon inviolable (cerclage plastique par exemple).
- Refusez les colis fermés par une ficelle nouée.
- Refusez les colis détrempés, écrasés ou souillés.
- **Dès réception, transvasez les coquillages dans des récipients propres, en évitant les chocs et les transvasements brutaux.**
- Stockez-les bien à part des aliments fragiles (coffre à poisson si possible).



Ouvrez les huîtres seulement quelques minutes avant le service, afin qu'elles aient le temps de faire une seconde eau, et maintenez-les dans une ambiance fraîche (entre 4 et 10 °C).

Les mentions obligatoires sur l'emballage

Doivent apparaître sur l'emballage :

- la marque sanitaire avec le pays expéditeur, le nom scientifique et commun des coquillages (exemple : Crassostrea gigas pour les huîtres creuses), l'identification du centre d'expédition (numéro d'agrément), la date de conditionnement ;
- la mention : 'Ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat' ou, à défaut, une date de durabilité ;
- le calibre des huîtres, défini par le Comité national de conchyliculture (CNC) ;
- le nombre minimum d'huîtres garanti par colis ;
- pour les produits d'élevage, la mention 'Élevées en...' avec le nom du pays ;
- la mention 'Affinées à...' (lieu ou région d'affinage) pour les huîtres affinées (cette mention n'indique pas forcément le lieu d'élevage ou d'origine du produit).

Huîtres de pleine mer élevées en France

Nom du fournisseur	FRANCE 00 000 00 CE
Adresse et téléphone du fournisseur	Huîtres creuses Crassostreas Gigas Date de conditionnement Les coquillages doivent être vivants au moment de l'achat.

Exemple type d'étiquette avec les mentions obligatoires.



Une question ? Blog des Experts 'Hygiène en fiches pratiques' sur www.lhotellerie-restauration.fr

Le stockage

- **Les coquillages vivants doivent être stockés dès réception entre 5 et 15 °C, jusqu'à la fin de la semaine qui suit la date de conditionnement.**
- Les huîtres doivent être conservées bien à plat, valve creuse en bas.
- Ne stockez pas les colis à même le sol.
- Ne changez pas les coquillages de colis.
- Ne retrempez pas les coquillages dans de l'eau (ni douce ni de mer).

La préparation et le service

• Préparez les coquillages (tri, brossage, lavage) à l'écart d'autres aliments fragiles (viandes, plats cuisinés, pâtisseries...) ou d'aliments souillés (fruits et légumes).

• **Les coquillages qui se consomment crus (palourdes, amandes de mer, praires, clams, vernis, tellines...) ne doivent pas être entrouverts ou doivent se refermer lorsqu'on les touche. Éliminez les coquillages qui restent béants.**

• Travaillez rapidement pour éviter les variations de température.

• **Ouvrez les huîtres seulement quelques minutes avant le service**, afin qu'elles aient le temps de faire une seconde eau et maintenez-les dans une ambiance fraîche (entre 4 et 10 °C).

• Disposez les huîtres, ouvertes, sur les plateaux de fruits de mer à la demande des clients, au dernier moment.

• Si vous utilisez des algues fraîches pour la décoration, rincez-les à l'eau potable avant utilisation.

• Si vous dressez les fruits de mer sur de la glace, utilisez de la glace fabriquée, stockée et pilée dans de bonnes conditions d'hygiène et n'ayant jamais été en contact avec des produits.

• Les coquillages ouverts présentés à la clientèle (banc d'écailler, buffet...) doivent être jetés en fin de service.

• Toutes les étiquettes et marques sanitaires doivent être conservées au moins deux mois après l'ouverture des colis.

• **N'oubliez pas le nettoyage et la désinfection de tout le matériel entrant en contact avec les fruits de mer :**

matériel de transport, bacs, plans de travail, plats, plateaux, banc d'écailler... ainsi que **le lavage des mains avant et après la manipulation** de ces aliments sensibles.



ROMY CARRÈRE



LAURENCE JAFFRÉ-LE BOUQUIN