



LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Les conseils fraîcheur de mon poissonnier



Demandez à votre poissonnier de vider les poissons entiers achetés ou faites-le rapidement après votre achat.

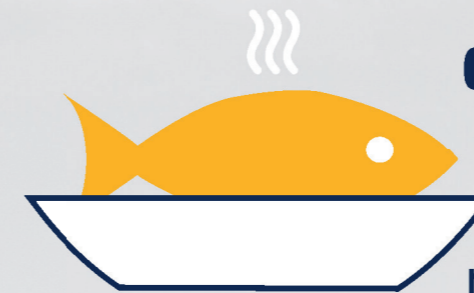
**ENTRE
0 ET 4°C**



Conservez vos produits de la mer dans le réfrigérateur, entre 0 et + 4°C. Consommez le produit frais dans les 48 h qui suivent l'achat.



Utilisez un sac isotherme pour transporter vos achats jusqu'à votre domicile, idéalement avec des pains de glace.



Cuisez « à cœur » le poisson frais sauvage : la chair ne doit pas être nacrée.

**ENTRE
5 ET 15°C**



Conservez les coquillages vivants au frais, entre +5°C et +15°C. Consommez les coquillages et fruits de mer crus dans les 2 heures qui suivent la sortie du réfrigérateur.



Pour une consommation de poisson cru ou peu cuit, congelez le poisson 7 jours dans votre congélateur avant de le consommer (uniquement des produits frais jamais congelés).



INFORMATION IMPORTANTE

Parasitisme dans les produits de la pêche -
Rappel des **obligations d'information des entreprises**
Vous pouvez apposer cette affiche dans vos commerces.

