

I. – SPÉCIFICATION DE BESOIN

1. OBJET

Il existe deux catégories de filets de poissons :

- les filets « standard » (ou « pauvres en arêtes ») dans lesquels peuvent se rencontrer des arêtes intra-musculaires ;
- les filets « sans arêtes » découpés et préparés de façon à éliminer pratiquement toutes les arêtes.

2. RÉFÉRENCES

2.1. Rappel des principaux textes réglementaires

2.1. Rappel des principaux textes réglementaires (suite)

2.2. Espèces et dénomination de vente

3. EXIGENCES

3.1. Calibrage, conditionnement et emballage

Les poids de filets les plus fréquemment demandés par les collectivités sont :

- 100 et 120 g pour les enfants ;
- 140 - 150 à 160 g pour les adultes.

Il n'y a pas de normalisation du poids net des caisses de filets de poissons frais qui varie de 4 kg à 10 kg ; toutefois, les caisses de 5 kg et de 10 kg net sont les plus fréquentes.

Le cerclage à l'aide d'une ou de plusieurs bandes métalliques ou plastiques assure l'inviolabilité de la caisse de filets de poissons.

3.2. Etiquetage

3.3. Entreposage et transport

3.4. Caractéristiques de qualité

A.B.V.T. : voir informations générales sur l'A.B.V.T. dans la spécification « poissons de mer et poissons d'eau douce frais » (II. Admission de la fourniture. - 2. Vérification qualitative). Pour ce qui concerne plus particulièrement les filets, une faible teneur en A.B.V.T. peut signifier une bonne fraîcheur du produit ou une manipulation illicite pour diminuer l'A.B.V.T. dans des produits altérés. C'est pourquoi l'examen organoleptique et les analyses microbiologiques gardent tout leur intérêt.

Critères microbiologiques : l'arrêté du 21 décembre 1979 a fixé par son article 5 les critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les filets de poissons frais réfrigérés ; ces critères sont soumis à une interprétation basée sur les analyses de cinq échantillons. On ne peut donc porter de jugement sur le résultat d'une seule analyse. Les bactéries pathogènes (salmonelles) doivent obligatoirement être absentes dans les résultats des analyses des cinq échantillons.

On considère qu'un filet de poisson est frais s'il présente les caractères suivants : chair ferme ou élastique ; chair le long de la trace de la colonne vertébrale de la même teinte que le reste de la chair ; après cuisson, le filet a une odeur spécifique ou neutre et un goût spécifique ; en aucun cas, l'odeur et le goût ne doivent être désagréables.

II. - ADMISSION DE LA FOURNITURE

1. VÉRIFICATION QUANTITATIVE

2. VÉRIFICATION QUALITATIVE

Dans le cahier des clauses techniques particulières, le laboratoire chargé des analyses sera désigné de façon précise (nom et adresse) ; il sera également précisé que le responsable de la collectivité se réserve le droit de faire faire des prélèvements sur les produits livrés ; l'organisme chargé d'effectuer ces prélèvements sera clairement indiqué.

3. CAS DE REBUT

Electrophorèse : la technique d'électrofocalisation consiste à faire migrer, sur un support soumis à un champ électrique, les protéines solubles extraites de la chair du poisson. La distribution de ces protéines sur le support est caractéristique de chaque espèce, ce qui permet son identification, lorsqu'on dispose d'une référence, c'est-à-dire d'un électrophorégramme déjà réalisé sur la même espèce. Le catalogue des électrophorégrammes de référence, déjà constitué, permet la reconnaissance de la plupart des espèces couramment commercialisées (catalogue électrophorétique d'identification des espèces de poissons publié par I.F.R.E.M.E.R.).

Le laboratoire spécialisé chargé de procéder à l'électrophorèse des filets litigieux sera désigné de façon précise (nom et adresse) ; il sera également indiqué que le responsable de la collectivité se réserve le droit de faire faire des prélèvements sur les produits livrés ; l'organisme chargé d'effectuer ces prélèvements sera clairement mentionné.

Cas de réfaction de prix

Le cas échéant, les collectivités peuvent préciser, lors de la passation des marchés, les cas de réfaction de prix qui, même lorsqu'une certaine latitude de choix est laissée au fournisseur entre les espèces et les catégories, peuvent intervenir en cas d'inobservation des clauses générales ou particulières, intéressant la fraîcheur, l'espèce ou la catégorie.

Pour ce qui concerne la fraîcheur, l'indice d'altération des filets de poisson frais ne pourra en aucun cas être supérieur à 2,5.

TABLEAU I

*Dénomination de vente des principales espèces de poissons de mer
et de poissons d'eau douce présentées sous forme de filets frais*

Parmi les poissons d'eau douce, outre les filets de perches, on rencontre également des filets de brochets (*Esox lucius*, famille des Esocidés) et des filets de sandre (*Stizostedion lucioperca*, famille des Percidés).

TABLEAU II

Barème de cotation pour déterminer l'état de fraîcheur des filets de poisson