

### 1 La pêche en mer

La pêche côtière se pratique avec des navires assez petits, qui partent de 1 à 4 jours. Les navires de pêche au large, ou pêche « hauturière », sont plus gros et partent jusqu'à 10 jours. Les poissons sont alors conservés dans de la glace jusqu'au retour.



### 2 Le débarquement, le tri et la pesée

Chaque jour, des marins pêcheurs débarquent leur pêche dans les ports. Les poissons sont examinés et sélectionnés selon leur taille, leur poids, leur qualité et leur présentation. Ils sont rassemblés en lots.



### 3 La criée

Les lots de poissons sont vendus à la criée. Avant, un homme criait le prix des produits, d'où son nom. Aujourd'hui, les criées sont informatisées... et silencieuses ! En Normandie, les enchères sont descendantes. Le premier acheteur qui se signale est le plus offrant : il emporte le lot de poissons correspondant.



### 4 Le mareyage

Les mareyeurs achètent des lots de poissons pour les revendre « en gros ». Le poisson peut être vendu tel quel, mais la plupart du temps il est nettoyé, vidé, étêté et emballé.



### 5 Le transport

Des transporteurs acheminent les caisses de poissons jusqu'à leurs destinataires. Tout au long de la filière, la chaîne du froid est maintenue pour garantir une bonne conservation des poissons. Le transport se fait donc dans des camions frigorifiques.



### 6 La distribution

Les caisses de poissons sont livrées chez les distributeurs : poissonniers, grandes et moyennes surfaces, restaurateurs... dans toute la France mais aussi à l'étranger. Ils sont ensuite vendus aux consommateurs.

