

Résumé

	Diplôme : Master SML-Biologie Parcours : Sciences halieutiques et aquacoles (Production et Valorisation Halieutique) Enseignant référent : Catherine Guérin					
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td data-bbox="118 495 842 645"> Auteur(s) : Lucas KNAB Date de naissance* : 22/02/1997 </td> <td data-bbox="842 495 1465 745"> Organisme d'accueil : Poiscaille Adresse : 28 rue Traversières, 93100 Montreuil Maître de stage : Augustin Malliard </td> </tr> <tr> <td data-bbox="118 645 842 696"> Nb pages : 35 Annexe(s) : 1 </td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="118 696 842 745"> Année de soutenance : 2022 </td> <td></td> </tr> </table>	Auteur(s) : Lucas KNAB Date de naissance* : 22/02/1997	Organisme d'accueil : Poiscaille Adresse : 28 rue Traversières, 93100 Montreuil Maître de stage : Augustin Malliard	Nb pages : 35 Annexe(s) : 1		Année de soutenance : 2022
Auteur(s) : Lucas KNAB Date de naissance* : 22/02/1997	Organisme d'accueil : Poiscaille Adresse : 28 rue Traversières, 93100 Montreuil Maître de stage : Augustin Malliard					
Nb pages : 35 Annexe(s) : 1						
Année de soutenance : 2022						
Titre français : Évaluation, optimisation et diversification de la distribution des crustacés chez Poiscaille Titre anglais : Assessment, improvement and diversification of shellfish distribution in the Poiscaille company						
<p>Résumé : Dans un premier temps, ce travail a eu pour objectif d'évaluer la distribution des crustacés vivants qui est faite par la poissonnerie en ligne Poiscaille. Un questionnaire d'évaluation destiné aux clients a révélé de grandes différences de survie et de vitalité des crustacés selon l'espèce considérée et le temps de livraison. Pour nombre d'espèces, ces deux paramètres n'étaient pas suffisants pour être considérés comme acceptables. L'exposition prolongée à des environnements trop secs, froids et ventilés a été identifiée comme étant à l'origine de ce problème. Des pistes d'amélioration se sont montrées suffisantes à l'atteinte de taux de survie et de vitalité élevés pour les espèces robustes comme le homard, la langouste et le tourteau. Il s'agit par exemple de favoriser les passages en vivier et de mettre en place des conditionnements qui maintiennent une humidité élevée pendant les étapes de transport et de stockage. Ces pistes ont également été jugées pertinentes pour résoudre ces mêmes problèmes pour les araignées, les étrilles et les crevettes bouquets lorsque celles-ci étaient livrées dans la journée. En revanche, cette perspective n'a pas pu être envisagée lorsque ces espèces fragiles étaient livrées en 24h. Afin de maintenir la distribution de ces crustacés pour tous les clients de l'entreprise, des pistes de transformation ont donc été étudiées avec l'araignée comme modèle. La commercialisation de cette espèce sous un format entier, mais cuit, s'est avérée être valable au vu de l'intérêt que les clients de l'entreprise ont témoigné à l'égard de ce produit.</p>						
<p>Abstract : The objective of this work was to first assess the distribution of live crustaceans by the online fish shop Poiscaille. An evaluation questionnaire for customers revealed differences in the survival and vitality of crustaceans depending on the species and the delivery time. For many species, these two parameters were not sufficient to be considered as acceptable. Prolonged exposure to excessively dry, cold and ventilated environments has been identified as the cause of this problem. Improvements have been proven to be sufficient to achieve high survival and vitality rates for robust species such as lobster, spiny lobsters and brown crab. Encouraging passage through tanks and setting up packaging that maintains high humidity during the transport and storage stages are examples of recommended improvements. These recommendations were also considered relevant to solve these same problems for spider crabs, velvet crabs and common prawn when these species were delivered within the day. On the other hand, this prospect could not be considered when these fragile species were delivered within 24 hours. In order to maintain the distribution of these crustaceans for all the company's customers, avenues for transformation have been studied with the spider crabs as a model. Marketing this species after his cooking by boiling has proven to be worthwhile given the interest the company's customers have shown in this product.</p>						
<p>Mots-clés : optimisation, amélioration, développement, transformation, survie, mortalité, fraîcheur, qualité, crustacé, araignée de mer, Moussette, crevette bouquet, bouquet commun, étrille, homard bleu, langouste, tourteau, livraison, transport, conditionnement, vivant, Poiscaille, abonné, pêche côtière, petite pêche, pêche française</p>						
<p>Key Words: optimization, improvement, development, transformation, survival, mortality, freshness, quality, crustacean, Spider crabs, common prawn, velvet crab, European lobster, Spiny lobsters, langustas, brown crab, edible crab, delivery, transport, packaging, live, Poiscaille, subscriber, coastal fishing, small-scale fishing, french fishing</p>						