

FICHE 2 : Classification

La classification des poissons, coquillages et crustacés

Il existe plusieurs types de classifications des espèces.

En restauration, on utilise essentiellement la classification en fonction de l'anatomie des poissons.

1 - CLASSIFICATION EN FONCTION DE L'ANATOMIE DES POISSONS, COQUILLAGES OU CRUSTACÉS

- Poissons plats à 2 filets :

ex : Saint-Pierre, dorade grise, sar, pagre.



- Poissons plats à 4 filets :

ex : barbue, carrelet (plie), limande, sole, turbot, flétan



- Poissons plats cartilagineux (pas de filet mais des ailes) : raie

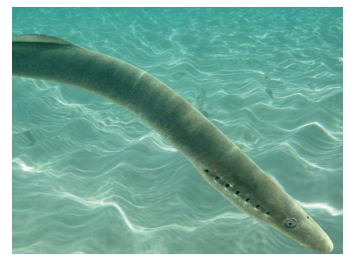
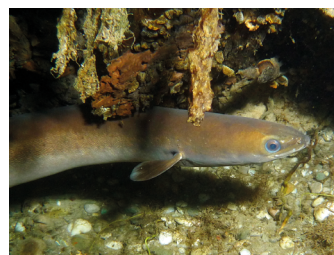


- Poissons ronds à 2 filets :

ex : maquereau, lieu jaune, bar, julienne, merlan, rouget, sardine, thon, truite, lotte



- Poissons ronds serpentiformes ou anguilliformes : congre, lamproie, etc.



- Coquillages et mollusques :

ex : huître, moule, bulot, coquille Saint-Jacques



→ Une particularité pour les huîtres : elles sont en plus classées en fonction de leur taille. Attention, une huître 1 est très grosse et une 5 très petite

- Crustacés :

ex : tourteau (crabe), homard, langouste



- Céphalopodes :

ex : poulpe, encornet (calamar), seiche



Mais il existe d'autres types de classification.

2 - CLASSIFICATION EN FONCTION DE L'HABITAT

- Poissons de mer
- Poissons d'eau douce : truite, brochet, perche, carpe, tanche
- Poissons diadromes (vivant en eau de mer et en eau douce) : saumon, anguille

3 - CLASSIFICATION EN FONCTION DU MODE DE PRODUCTION

- Poissons et coquillages d'élevage, en eau douce (truite, esturgeon) ou en eau de mer (maigre, bar, daurade, turbot, huîtres, moules, etc.)
- Poissons sauvages : issus de la pêche

4 - CLASSIFICATION EN FONCTION DE LA COULEUR DE LEUR CHAIR

- Poissons blancs : vivant sur ou près des fonds marins et caractérisés souvent par une chair très blanche. La majorité des poissons blancs fait partie des poissons dits maigres. Exemple : bar, églefin, merlu, merlan, lieu.
- Poissons bleus : poissons pélagiques qui vivent entre la surface et le fond, souvent en bancs et dont la chair se caractérise par une couleur unie ou grise. La majorité des poissons bleus fait partie des poissons dits gras. Exemple : hareng, maquereau, sardine.

5 - CLASSIFICATION EN FONCTION DE LA TENEUR EN GRAISSE DES POISSONS - SOURCE ANSES

- Poissons gras (plus de 2% de lipides – Teneur en Oméga 3 : 3g/100g) : truite fumée, sardine, maquereau, hareng, saumon, etc.
- Poissons gras (plus de 2% de lipides – Teneur en Oméga 3 : 1,4 g/100g) : rouget, anchois, bar (loup), truite, daurade, turbot, éperlan, brochet, flétan, etc.
- Poissons maigres (moins de 2% de lipides – Teneur en Oméga 3 : 0,3g/100g) : thon (conservé), lieu noir (colin), cabillaud, merlan, sole, julienne, raie, merlu, baudroie (lotte), carrelet (plie), limande, etc.