



COMITÉ
NATIONAL
DE LA
CONCHYLICULTURE



Communiqué de presse, le 19 juillet 2022

Le Collectif Poissons, Coquillages et Crustacés lance une plateforme pédagogique « Tout un programme ! » dédiée aux produits aquatiques à destination des enseignants des lycées professionnels et des futurs chefs.

C'est une première ! Dès le mois de septembre, les enseignants des lycées professionnels et les futurs chefs vont pouvoir bénéficier d'une plateforme pédagogique gratuite entièrement dédiée aux produits aquatiques, développée par les filières de la pêche et de l'aquaculture, avec le soutien de l'Union européenne et du Ministère de l'Agriculture.

Les connaître et les reconnaître ? Comment les « habiller », les découper ou les ouvrir ? Ou encore comment cuisiner les poissons, coquillages et crustacés ? sont autant de thématiques abordées. Grâce à une série de 29 vidéos pédagogiques, ludiques et techniques, les poissons, coquillages et crustacés n'auront plus de secrets pour les chefs de demain !

Poissons, Coquillages et Crustacés : réviser et approfondir les fondamentaux

« Dans les lycées professionnels, la filière bleue, celle dédiée aux poissons, coquillages et crustacés, représente 2h à 3h maximum de cours sur les 2 à 3 ans de formation des élèves. On y aborde rapidement la classification et quelques techniques de cuisson. Mais le sujet est très peu approfondi » souligne Charles Soussin, chef et enseignant formateur en lycée des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

C'est pour enrichir les supports des enseignants et renforcer les connaissances des futurs chefs autour de leurs produits que les professionnels des filières de la pêche, conchyliculture et pisciculture, en collaboration avec le Chef Charles Soussin, ont conçu ce programme ludique et pédagogique. Composé de vidéos, avec des fiches de synthèse pour guider la prise de notes et les révisions, cette plateforme « Poissons, coquillages et crustacés, tout un programme ! » s'articule autour de trois grands modules.

The screenshot shows the homepage of the website. At the top right is a 'SE CONNECTER' button. Below it is a large image of a chef's hands preparing food. To the left is a circular logo for 'POISSONS COQUILLAGES & CRUSTACÉS' with the tagline 'Tout un programme !'. The main menu on the left lists three modules: 'MODULE 1 / Disponible à la rentrée', 'MODULE 2 / Disponible à la rentrée', and 'MODULE 3 / Les préparer et les cuire'. Under 'MODULE 3', there are sub-sections: 'LES HABILLER', 'LES DÉCOUPER ET LES OUVRIR', and 'LES PRÉPARATIONS PHARES'. To the right, there is a 'BIENVENUE' section with a message for educators and students, followed by a summary of the program's features: 'DE 25 VIDÉOS INFORMATIVES OU TECHNIQUES "PAS À PAS"', 'pour décloisonner ces produits, apprendre à les préparer et à les cuisiner', and a download button 'Programme à télécharger'.

Le premier module « Connaître et reconnaître » définit les bases autour des poissons, coquillages et crustacés : D'où viennent-ils ? Quelle est leur classification (poisson rond, poissons plats à 2 ou à 4 filets...) ? Comment sont classifiées les huîtres ? Qu'est-ce qu'un céphalopode ? etc.

Après ce premier niveau de connaissance indispensable à la bonne identification des espèces, le **deuxième module « Les acheter »** est articulé autour de trois grandes thématiques :

- les critères de qualité, traçabilité et de conservation,
- les atouts nutritionnels des produits aquatiques et leur importance dans les menus,
- la disponibilité et saisonnalité des produits.

Enfin, le troisième grand module est consacré à la partie technique.

Poissons, Coquillages et Crustacés : des techniques de préparation bien spécifiques

« Avec ce module, les futurs chefs vont pouvoir visionner des vidéos « pas à pas » pour approfondir les techniques de préparation et de cuisson, en soutien des travaux pratiques réalisés dans le cadre de leur formation » explique le chef Charles Soussin.

Un poisson plat à 2 filets, à 4 filets ou rond entier ne va pas « s'habiller » de la même façon. Mais qu'est-ce qu'habiller un poisson ? C'est l'ébarber, c'est-à-dire couper les nageoires, puis l'écailler et enfin le vider, ou juste ébarber et peler les poissons ronds tels que la lotte. Une fois que le poisson est habillé, vient la délicate partie de la découpe, qui là aussi est différente selon la classification de l'espèce. Quant aux coquillages, que ce soit des huîtres, des coquilles Saint-Jacques ou encore des moules... chaque espèce nécessite aussi un apprentissage sur sa technique de nettoyage et d'ouverture.

Enfin dans ce module, sont abordées les préparations phares – snackée, grillée, sautée, en ceviche... – et les plus atypiques telles que pochée à court mouillement ou sous vide, soit 13 modes de cuisson différents que les enseignants et les élèves vont pouvoir appréhender.

« Cette plateforme "Poissons, Coquillages et Crustacés, tout un programme !" a été réalisée avec nos professionnels pour garantir des ressources pédagogiques de qualité. Gratuite et facile d'accès, elle s'articule autour de vidéos courtes et précises pour permettre aux enseignants d'enrichir leurs cours et aux élèves de venir réviser et se perfectionner que ce soit en termes de connaissances générales ou de techniques autour de la préparation des poissons, coquillages et crustacés. » se félicite Marion Fischer, déléguée générale de France Filière Pêche et représentante du collectif Poissons, Coquillages et Crustacés.

LA PLATEFORME "POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACES, TOUT UN PROGRAMME !" : MODE D'EMPLOI

- Contenu gratuit sur inscription
- Accessible directement sur le site Internet formation.poissons-coquillages-crustaces.fr
- Trois grands modules/thématiques
 - **Module 1 : POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACES - Les connaître et les reconnaître** - 3 vidéos et 2 fiches de synthèse
 - **Module 2 : POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACES – Les acheter** - 6 vidéos et 4 fiches de synthèse
 - **Module 3 : POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACES – Les préparer et les cuisiner** - 20 vidéos et 3 fiches de synthèse

**29 vidéos informatives ou techniques
« pas à pas » de 2 à 15 minutes
soit près de 2 heures de formation**



Extraits vidéos - Comment lever un filet ? Comment ébarber ?

Portrait du Chef Charles Soussin



Diplômé de l'école hôtelière de Bordeaux Talence (33), Charles Soussin exerce pendant plus de 10 ans auprès de chefs emblématiques de la haute gastronomie française. Il fera ses premières armes auprès du chef Christian Constant à l'hôtel Crillon, puis rejoindra la brigade du chef Gabriel Biscay au Relais du Château de Vincennes ainsi qu'au Restaurant Lapérouse. En 1996, Charles Soussin se lance dans la grande aventure de l'entrepreneuriat et ouvre son propre restaurant éponyme

« Charles », dans le 16^{ème} arrondissement de Paris. Son leitmotiv ?

« *Dans le milieu de la gastronomie et de la restauration, ce qui compte avant tout c'est l'expérience, le goût et l'émotion* ».

Charles aime certes cuisiner mais aussi partager et transmettre son amour des produits et l'art de les sublimer. En 2001, il devient donc professeur de cuisine en école hôtelière, au sein du Lycée des Métiers François Rabelais à Dugny (93) où il exerce toujours. Outre sa casquette de chef enseignant, Charles crée son entreprise en conseils culinaires

« **Cuisine Création Conseil** » pour accompagner et proposer des solutions interactives, ludiques et adaptées autour d'évènements et de salons, en France ou à l'étranger.

En 2019, le Chef Charles Soussin reçoit l'insigne du Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole.

A PROPOS DE POISSES, COQUILLAGES ET CRUSTACES : Depuis 2019, le Collectif Poissons, Coquillages et Crustacés regroupe les professionnels des filières françaises de pêche, de pisciculture et de conchyliculture, via leurs représentants France Filière Pêche (FFP), le Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture (CIPA) et le Comité National de la Conchyliculture (CNC). Sa mission est de sensibiliser les jeunes et les familles à la diversité des produits aquatiques, de rappeler leurs bienfaits nutritionnels et les recommandations officielles du PNNS (Programme National Nutrition Santé). Fort d'une première campagne de communication générique sur deux ans, le Collectif poursuit sa collaboration via une nouvelle campagne axée sur la simplicité de préparation et la diversité des saveurs, pour 2021-2022. Ces campagnes sont financées avec le soutien de l'Union Européenne et le Ministère de l'Agriculture.

Plus d'informations sur [@poissons_coquillages_crustaces](http://www.poissons-coquillages-crustaces.fr)

