



## Caractéristiques

Les fruits de mer et le poisson frais sont des produits fragiles. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'ils sont disposés sur de la glace. Pour mettre en valeur la fraîcheur de ces produits, l'éclairage doit souligner l'aspect brillant des écailles et des yeux, en adéquation avec l'éclat de la glace.

Type de produits	Produits alimentaires frais et emballés
Couleurs dominantes des produits	Blanc, rouge et gris
Aspect à faire ressortir	La fraîcheur
Couleurs de l'éclairage	Blanc neutre à bleuté
Aspect à éviter	Produits sanguinolents, manque de fraîcheur
Couleurs de l'éclairage à éviter	Jaune à blanc chaud (2 800K)
Température de couleur	5 500 K / 4 000 K

## Couleurs



> 5 500 K

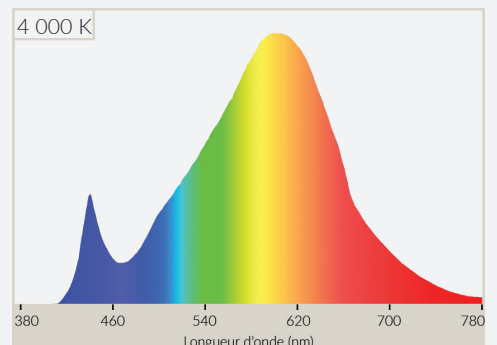
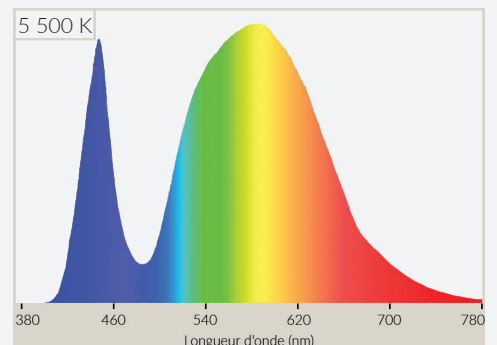


< 4 000 K

Pour les poissons blancs, les projecteurs à faisceau intensif associés à des sources lumineuses froides (>5 500 K) accentuent l'éclat du produit, conformément aux attentes du consommateur.

En revanche, pour les poissons rouges, nous vous recommandons d'utiliser le même type de projecteur, mais avec une température de couleur inférieure (<4 000 K), le tout dans un éclairage harmonieux.

Ainsi, vous accentuez l'éclat des écailles et des yeux comme pour le poisson blanc, tout en mettant en valeur la couleur du produit. Les sources lumineuses comme les LED à spectre spécifique sont parfaitement adaptées à cette utilisation



## Réalisation



### Description du projet

Le projet consistait à remplacer l'ancien éclairage d'une poissonnerie par un éclairage LED. Les projecteurs ont été changé par des tubes LED de couleur blanc neutre afin de mettre en valeur les produits proposés.



## Pourquoi choisir un éclairage spécifique ?

L'éclairage de l'étal de poisson doit répondre à des exigences élevées pour pouvoir mettre en valeur et restituer les contrastes de produits aussi différents que les filets de poisson à chair blanche ou les crustacés aux tons saumonés. Le défi consiste à respecter l'aspect original et la diversité des produits.

La technologie LED à spectre dédié a plusieurs avantages. Le type de lumière diffusée par une LED spectrale ne change pas la couleur des produits, mais réhausse leur éclat. De plus, vu que ces projecteurs ont une longue durée de vie, vous pourrez les utiliser en toute sérénité sans que leur efficacité ne soit altérée.

Par ailleurs, l'éclairage joue aussi un rôle important quant à la conservation des produits de la poissonnerie. En effet, les sources lumineuses ne produisent pas de chaleur et permettent une meilleure conservation de la glace, d'où des économies globales en plus de l'optimisation énergétique de l'éclairage.

L'éclairage général au rayon poissonnerie correspond généralement à l'endroit où les clients vont faire la queue, en attendant d'être servis : ils ont une première vue sur la marchandise, ils pourront avoir une idée précise sur l'état de fraîcheur des poissons et des fruits de mer qui les intéressent, et c'est souvent dans cette période d'attente que les choix s'orientent, la qualité de l'éclairage est prépondérante dans la perception du produit et favorise son approche qualitative.



## Normes

D'après la norme NF EN 12464-1 de juillet 2011, régissant l'éclairage intérieur des lieux de travail :

- le niveau d'éclairement moyen ( $\bar{E}_m$ ) à maintenir, est de 300 lux en zone de vente,
- le niveau d'éblouissement (UGR) ne doit pas dépasser 22,
- l'indice de rendu des couleurs (IRC) doit avoir un niveau minimum de 80 %.