

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 25 – Avril 1996

Thème : 1 – Production Sous-thème : 1 – 5 Conservation des produits frais à bord

Notice n° : 1996-0432

Effet du mode de conditionnement à bord des bateaux de pêche sur la qualité du poisson

Effect of the method of storage on-board fishing vessels on the quality of the fish

Jehanno D., Thuault D., Larnaud P., Allaupe P., Bourgeois C.

ADRIA, 6 rue de l'Université, 29334 Quimper cédex, France - ID.Mer rue François Toullec, 56100 Lorient
Sciences des Aliments, 1996, n° 16, p. 167-174

● Résumé

Parmi les nombreux facteurs influençant la qualité du poisson le long de la filière pêche, le mode de conditionnement à bord est un facteur important, en particulier pour les marées de pêche hauturière, au cours desquelles le stockage à bord peut durer jusqu'à 2 semaines. Le présent travail compare la qualité microbiologique et organoleptique du poisson stocké de façon traditionnelle ou en caisses de bord. Au cours d'une marée de 2 semaines, à bord d'un chalutier breton, en région Sud Irlande, des cardines ont été conditionnées soit en vrac, soit dans des caisses de bord en plastique.

Les analyses microbiologiques et la cotation organoleptique à l'état cru ont été effectuées sur du poisson pêché en début et en fin de marée, aux différentes étapes de la filière : débarquement, mareyage, vente. Le poisson a été conservé tout au long de la filière dans des conditions voisines de celles habituellement constatées : cales réfrigérées, passage sous criée réfrigérée, glaçage, etc... Un contrôle des températures a été enregistré tout au long de la filière.

La qualité des poissons conditionnés en caisses de bord est significativement supérieure à celles des poissons conditionnés en vrac. D'une manière générale, les résultats de la cotation à l'état cru sont en accord avec les résultats des analyses microbiologiques. Quelques différences peuvent cependant être notées :

- la différence de contamination "caisse/vrac" est significative pour tous les poissons, mais en ce qui concerne la cotation, cette différence n'est significative que pour les poissons pêchés en fin de marée.
- l'amplitude des écarts "caisse/vrac" varie suivant les étapes aussi bien pour les résultats des analyses bactériologiques que pour la cotation.

L'utilisation généralisée des caisses de bord qui apportent sans aucun doute une nette amélioration de la qualité du poisson nécessitera une réflexion sur les conséquences de son utilisation sur l'organisation de l'ensemble de la filière pêche.