

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 48 – Décembre 2009

Thème : 2 – Transformation Sous-thème : 2 – 2 Procédés de transformation

Notice n° : 2009-4962

Elaboration des semi-conserves d'anchois : aspects économiques, techniques et hygiéniques

Ababouch L. and El Marrakchi A.

* Chef du Service de l'utilisation et de la commercialisation du poisson, Division des produits et de l'industrie de la pêche, Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO, Rome, Italie

FAO Document Technique sur les Pêches et l'Aquaculture, 2009, (525), p. 1-90



<http://www.fao.org/docrep/012/i0928f/i0928f00.htm>

● Résumé

Les ouvrages de synthèse sur l'anchois salé et sa technologie sont rares. Après le « Dieuzède et Novella » dans les années 50, puis l'un des 4 tomes du « Sainclivier » dans les années 80, ce travail de synthèse des évolutions économiques, techno-logiques et sanitaires récentes, deviendra un ouvrage de référence. Les anchois (Engraulidés) se répartissent en 7 espèces de petits poissons pélagiques, présentes dans la mer Méditerranée, l'océan Atlantique, l'océan Pacifique et l'océan Indien. Les volumes d'anchois capturés ont beaucoup fluctué pendant les 60 dernières années, passant de 540 000 t en 1950 à 14,5 Mt en 1970, pour chuter vers 2 à 7 Mt pendant les 20 années suivantes. De 1999 à 2005, les captures se sont stabilisées aux alentours d'une moyenne de 12,5 Mt par an.

Les anchois sont commercialisés pour la consommation humaine (30 % des captures environ), ou pour la fabrication d'aliments pour animaux (70 % environ). Dans le premier cas, ils sont consommés à l'état frais, congelés, salés, en semi-conserves, marinés ou sous forme de pâte, alors que dans le deuxième cas, ils sont transformés en farine et huile de poisson.

Le commerce mondial de produits à base d'anchois a connu un développement impressionnant pendant les quatre dernières décennies. Les importations sont passées de 20 500 t en 1976 à 137 300 en 2005, principalement sous forme de semi-conserves d'anchois (29 %) et de produits frais ou congelés (28 %), suivis d'anchois salés. La valeur de ces importations mondiales est passée de 30 millions de dollars en 1976 à 400 en 2005, dont 60 % pour les semi-conserves.

Ce document fait le point sur les aspects économiques, techniques et hygiéniques de l'élaboration des semi-conserves d'anchois. Il compile et analyse les études réalisées dans les pays ayant une tradition d'anchoitage et/ou une industrie importante de fabrication de semi-conserves d'anchois, notamment la France, l'Espagne, l'Italie, le Maroc, la Turquie et l'Argentine.

Il est destiné tout d'abord aux professionnels de l'industrie des semi-conserves d'anchois, mais également aux qualitatifs, technologues, inspecteurs sanitaires et chercheurs en technologie et hygiène alimentaires.

Les chapitres sont conçus pour éclairer le lecteur sur les aspects économiques et techniques de l'élaboration des semi-conserves d'anchois, puis le guider à travers les aspects hygiéniques et sanitaires, avant de fournir des exemples pratiques à même de permettre la mise en place d'un programme HACCP (analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise) pour l'assurance de la sécurité sanitaire du produit fini. En ce qui concerne ce dernier point, les auteurs soulignent que le plan HACCP proposé et ses éléments de maîtrise et de surveillance sont fournis à titre d'exemple, mais doivent être impérativement adaptés à la situation particulière de chaque unité d'anchoitage pour développer une démarche HACCP fiable.