

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 59 – Septembre 2011

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

Notice n° : 2011-5726

## Préservation par traitement (séchage, salage et fumage)

*Preservation by curing (drying, salting and smoking)*

Hall G.M.

*Fish processing. Sustainability and new opportunities - Transformation du poisson. Développement durable et nouvelles opportunités, 2010*, (chapitre 3), p. 51-76 - ISBN 978-1-4051-9047-3 ; £120.00 / €144.00 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur

### ● Résumé

Ce chapitre fait partie d'un ouvrage consacré aux technologies de transformation du poisson issues de toutes les régions du monde et qui prend en considération la durabilité des procédés. Ainsi, les questions relatives à la consommation énergétique, à l'utilisation de l'eau, aux effluents et à la mise en valeur des coproduits sont abordés. Le but du livre est de susciter un intérêt pour des technologies durables permettant de limiter les dommages à l'environnement, tout en améliorant les volets sociaux et économiques du secteur de la transformation des produits de la mer.

Dans ce contexte, l'auteur souligne que le poisson est un aliment nutritif qui apporte les moyens de subsistance à des millions de personnes de part le monde. Mettre en œuvre des technologies durables peut s'avérer être aussi une opportunité en termes d'innovation, ouvrant la voie vers le développement de nouveaux produits.

Dans ce chapitre consacré aux techniques de salage, séchage et fumage, il est d'abord fait un bref rappel des origines et de l'intérêt de ces pratiques. Une description de chaque opération unitaire en relation avec l'impact sur la qualité et l'effet « inhibiteur » sur les produits est ensuite présentée. Pour chaque procédé, des conseils sont fournis pour optimiser les opérations en terme de consommation énergétique, tout en préservant la qualité finale des produits.

Une large part du chapitre est consacrée à l'amélioration des rendements pour limiter les pertes liées à la transformation.

En conclusion, l'introduction de la technologie moderne a permis d'améliorer la qualité et la diversité des produits, avec cependant un coût énergétique accru lié à l'utilisation de l'électricité pour sécher et fumer. De prime abord, le retour à d'anciennes pratiques pourrait paraître être la solution pour un développement durable, mais il aurait des conséquences sur la qualité. Cela ferait aussi apparaître d'autres problèmes, notamment ceux liés à l'utilisation du bois dans des régions côtières surpeuplées.

Un autre volet est à prendre en considération. Il concerne les tendances de préférence actuelles des consommateurs des pays développés : des produits légèrement traités, avec un faible taux de sel et exempt de produits carcinogènes. Pour toutes ces raisons, le retour à d'anciennes pratiques n'est pas envisageable dans les pays développés, mais l'amélioration de méthodes traditionnelles serait très bénéfique pour accroître la consommation de protéines en Afrique sub-saharienne.