

FICHE TECHNIQUE

Fumoirs de poissons

Fumage de poisson

Le fumage est l'opération qui consiste à soumettre la viande ou les produits carnés à l'action directe ou indirecte des produits gazeux qui se dégagent lors de la combustion de certains végétaux. Ce procédé se caractérise par la combinaison d'une ou plusieurs des étapes de salage, séchage, chauffage et de fumage dans une enceinte de fumage (FAO, 2013).

Aujourd'hui, le but du fumage n'est plus tant d'assurer une longue conservation du produit (au moins dans les pays industrialisés) que de donner une couleur et un goût particulier au poisson traité (KNOCKAERT, 1995). Le traitement complet comprend trois phases qui ont chacune leur importance dans la future durée de vie du produit : le salage, le séchage, le fumage (KNOCKAERT, 1995). Il existe deux types de fumage : le fumage à froid et le fumage à chaud. Le fumage à froid est une technique de conservation traditionnelle pratiquée dans de nombreux pays nordiques et de l'Europe (KNOCKAERT, 2002) cité par ABOTCHI (2010).

La température « ambiante » de fumage est comprise entre 20°C et 25°C et ne doit excéder 28°C (KNOCKAERT, 2002 cité par ABOTCHI, 2010). Ce fumage permet de conserver les denrées alimentaires d'origine animale grâce à la cuisson, à la déshydratation et à l'action protectrice de la fumée. La température « ambiante » varie entre 60°C et 120°C (GRET, 1993) cité par ABOTCHI (2010). Le poisson soumis à cette température, est fumé en l'espace de 1 à 4 heures, voire plus, en fonction de sa taille, du type de four utilisé et de la teneur finale en eau désirée (KNOCKAERT, 2002, cité par MONNEY MONNEY, 2014).

Pendant les opérations de fumage, les températures sont progressivement élevées pour favoriser la formation d'une pellicule qui enveloppera le poisson en entier ou les morceaux découpés. A défaut d'une telle précaution, le poisson se désintègre (s'il est posé sur une claie) ou tombe dans le foyer (s'il est suspendu à des crochets) (ENDA, 2001 cité par MONNEY MONNEY, 2014). Le fumage à chaud est une opération qui s'accompagne toujours d'une perte de poids. L'importance de cette perte de poids est fonction d'une part, de la température de fumage et de sa durée et d'autre part, des caractéristiques spécifiques du poisson, de sa préparation préalable et de la taille des morceaux. Les pertes de poids sont beaucoup plus élevées, 20 à 45 % dans le cas du fumage à chaud (KNOCKAERT, 1990 cité par MONNEY MONNEY, 2014).

Plusieurs procédés traditionnels de fumage ont été développés par les communautés, et dans le cas spécifique, il s'agit du fumage à chaud au four métallique et étagé.

Procédé de fumage de poisson

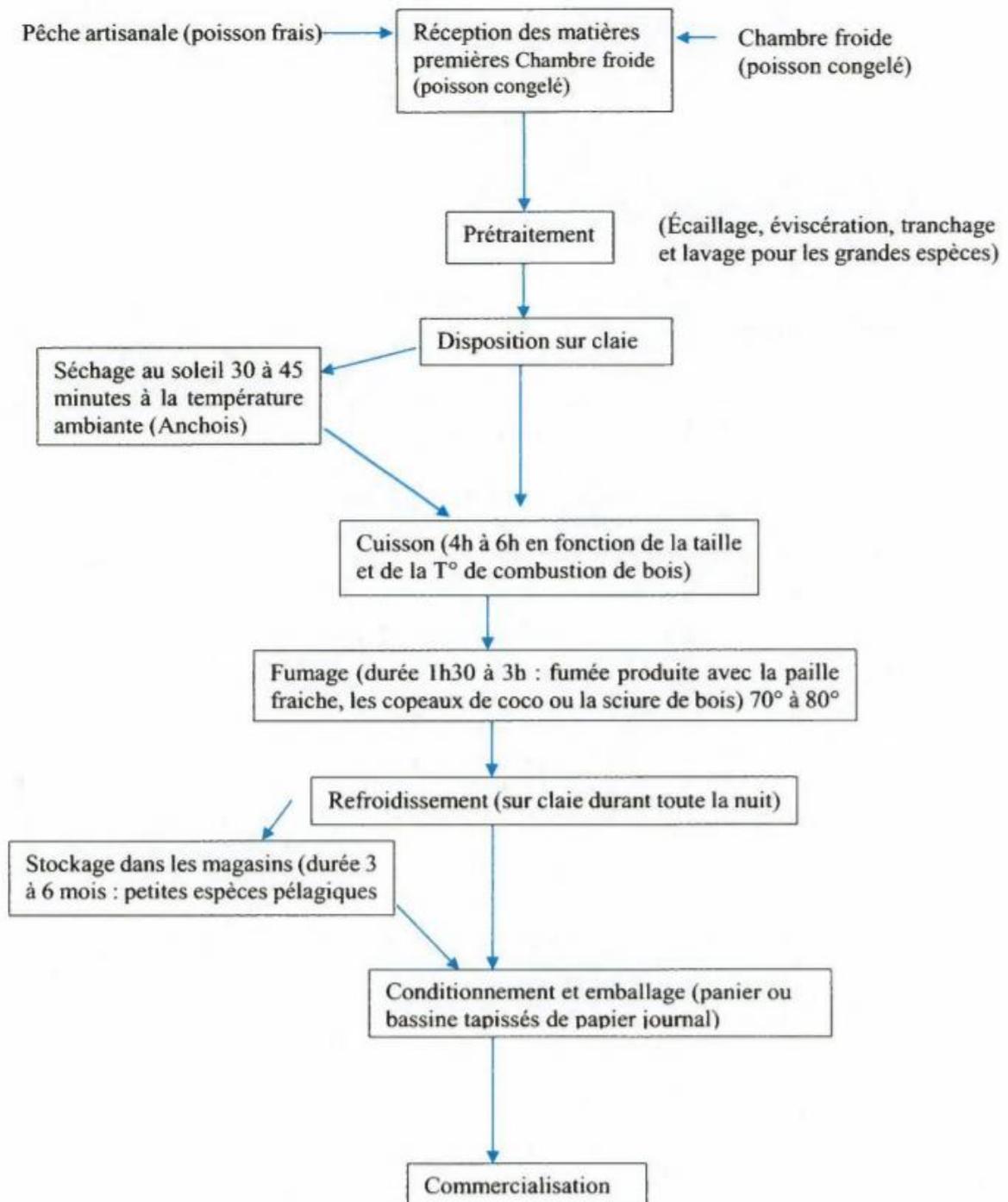


Figure 1 : procédé général de fumage de poisson dans les unités de transformation (source : KNOCKAERT, 1990 cité par MONNEY MONNEY, 2015)

Caractéristiques de la technologie

- Amélioration de l'équipement détachable de fumage du poisson
- Poisson fumé et l'huile de poisson de haute qualité et très concurrentiel
- Réduction du temps de fumage/séchage et de la corvée.
- Augmentation des revenus des pisciculteurs de 70%
- Capable de réduire les pertes après récolte à zéro
- Retour sur investissement = 62.7%

Références bibliographiques

ABOTCHI K. (2010) : EVALUATION DE LA QUALITE MICROBIOLOGIQUE DES POISSONS FUMES ARTISANALEMENT AU TOGO ; Mémoire de Master II en Qualité des aliments de l'Homme.

ADA (2008) : Support de Formation sur la conservation du poisson et le marketing ; Etude de Développement des Oasis Sahéliennes (EDOS) en République du Niger ; 20p.

ENDA TM. (2001). Impacts socio-économiques et environnementaux des politiques liées au commerce sur la gestion durable des ressources naturelles. Rapport de l'étude de cas sur le secteur de la pêche sénégalaise, Dakar, Sénégal, 67p.

FAO (2013) : NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ ; Codex Alimentarius ; Normes alimentaires internationales ; CXS 311–2013 ; 10p.

KNOCKAERT C. (1990). Le fumage du poisson. Collection « Valorisation des produits de la mer ». Institut Français de la Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER). Brest, France, 178p.

KNOCKAERT C. (1995) : VALORISATION DES PRODUITS DE LA MER : LE FUMAGE DU POISSON ; Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer ; 174p.

KNOCKAERT C., 2002. Le fumage de poisson 7ème éd.-Paris : Ifremer.- 115p.

MONNEY MONNEY J.E. (2015) : COMPARAISON DE DEUX SYSTEMES DE FUMAGE (TRADITIONNEL ET AMELIORE) DE POISSONS AU DEBARCADERE D'ABOBO-DOUME (ABIDJAN, CÔTE D'IVOIRE) ; Mémoire de Master II option Production Animale ; UFR SCIENCES DE LA NATURE Laboratoire de Biologie et Cytologie Animales Côte d'Ivoire ; 40p.

Sites web consultés

http://archives.uvci.edu.ci:52002/data/UNA/import_sauvegarde_13032018_una/MEMOIRE_636934202504313373.pdf ; 15/07/2021 à 12h47

<http://www.beep.ird.fr/collect/eismv/index/assoc/MEM10-21.dir/MEM10-21.pdf> ; 15/07/2021 à 12h50

<https://www.doc-developpement-durable.org/file/Elevages/charcuterie/FumagesViandesCharcuteries/8046.pdf> ; 15/07/2021 à 12h55

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B311-2013%252FCXS_311f.pdf ; 15/07/2021 à 13h02

<http://aicd-africa.org/web/wp-content/uploads/30FSupport-de-formation-sur-la-conservation-du-poisson-et-le-marketing.pdf> ; 15/07/2021 à 13h07

Autres références

Centre National de Spécialisation sur l'Aquaculture ; INSTITUTION HÉBERGEANT LE SIÈGE : INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE SUR LA PISCICULTURE EN EAU DOUCE (NIFFR) DU CONSEIL DE RECHERCHE AGRICOLE DU NIGERIA (ARCN) ; Coordonnateur : James APOCHI ; Email : jamesapochi@yahoo.com ; Téléphone : +234 803 334 5949