FICHE TECHNIQUE

Glacières pour poissons

Une glacière est une installation fixe (creusée ou bâtie) ou mobile (meuble ou récipient), présentant des propriétés isothermes grâce auxquelles elle permet de maintenir des aliments ou des boissons au froid ou de stocker de la glace. Contrairement à un réfrigérateur, une glacière est passive : on doit y mettre de la glace au préalable. Le froid n'y est maintenu que jusqu'à ce que toute la glace ait fondu et atteint la température de l'air ambiant. Il existe des glacières électriques (qui maintienne la fraîcheur en permanence à l'aide d'un système d'alimentation électriques et celles non électriques (qui maintiennent la fraîcheur sur une période bien déterminée). Certaines glacières dites électriques s'apparentent davantage à de petits réfrigérateurs puisqu'un petit système électrique de réfrigération est incorporé, généralement dans le couvercle ; elles sont donc prévues pour être utilisées en association avec un véhicule automobile. Au contraire d'un réfrigérateur, elles ne sont pas équipées d'un thermostat et remplissent une fonction plus simple que le maintien d'une température constante dans leur enceinte : elles assurent un écart de température entre l'intérieur et l'extérieur grâce à une pompe à chaleur à effet Peltier.

La réfrigération est d'autant plus efficace qu'elle est précoce, c'est pourquoi elle doit être entreprise dès que le poisson est sorti de l'eau, particulièrement s'il s'agit d'espèces fragiles comme la sardine, ou si l'on opère en climat chaud (CREPEY et MAILLIARD, 1965). Les glacières sont très souvent utilisées pour le transport sous glace des espèces de poisson de haute valeur commerciale. Leur durée de vie est d'au moins de 5 ans. Elles constituent un bon choix pour les petites embarcations. Le retour sur investissement est possible au bout de deux mois d'activités intenses surtout en période d'abondance (NDIAYE et DEI OUADI, 2009).

Caractéristiques de la technologie

- Augmentation du revenu de 60%
- Réduisent les pertes de poissons de 50%
- Préservent la qualité du poisson
- Durée de stockage : 30-36 heures
- Capacité de rétention : 18 kg
- Réduisent la pourriture du poisson de 10%

Références bibliographiques

CREPEY, MAILLIARD (1965) : DISTRIBUTION ET VENTE DU POISSON FRAIS : AMÉLIORATIONS POSSIBLES ; Science et Pêche, Bull. Inform. Document. Inst. Pêches marit., no 138, juin 1965 ; 16p.

NDIAYE et OUADI (2009) : De la pirogue à l'étal, Equipements améliorés de manutention et de transformation pour la pêche artisanale ; FAO, Document technique sur les pêches et l'aquaculture ; 65p.

Sites web utilisés

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Glaci%C3%A8re> ; 16/07/2021 à 10h22

<https://archimer.ifremer.fr/doc/1965/publication-7243.pdf> ; 16/07/2021 à 10h42

<http://www.fao.org/3/i1139f/i1139f.pdf> ; 16/07/2021 à 11h11

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