

La Conservation de nos prises



Par Jean-Pierre Rigault

Juin 2020

Le fait de bien conserver le poisson pendant la journée de pêche nous apparaît déterminant quant à la qualité du produit. La dégradation du poisson pêché surtout par temps chaud peut être rapide et le développement de bactéries qui détériore la qualité gustative des poissons aussi.

Manutention à bord

La règle numéro 1 pour une bonne conservation du poisson est l'endroit où il est stocké. Car le contenant de stockage (glacière, caisse) doit avoir une hygiène irréprochable si on veut une bonne conservation de notre produit de la pêche. En évoquant cette question, je me rappelle ma jeunesse sur le port de la Turballe avec l'arrivée de petits chalutiers qui débarquaient des caisses de bois peint, remplies de poissons et de crustacés. Encore plus loin dans le temps les pêcheurs utilisaient des paniers d'osier qui garantissaient une bonne fraîcheur. Nous utilisons pour conserver le poisson des glacières suffisamment grandes pour que les prises ne soient pas entassées.

Pour cela, les fabricants de glacières ont énormément fait de progrès. L'isolation permet de tenir au frais, avec des bouteilles d'eau glacée, le poisson plus d'une journée. De mon point de vue et pour le mettre en pratique, le "top" est de séparer la glace du contact direct avec le poisson. Une fois la journée finie, on rince et on nettoie la glacière avec du produit vaisselle puis à l'eau claire. La glacière doit être bien séchée afin de limiter la prolifération de bactéries par macération à des températures qui favorisent leur développement.

Effet de la température de conservation : conservation au froid et les effets de l'éviscération

Pour rappel, une conservation idéale du poisson se situe entre 0°C et 2°C et nos réfrigérateurs descendent rarement en dessous de 4°C. L'expérience a montré que la qualité et la durée de conservation de nombreux poissons diminuent si ces derniers n'ont pas été éviscérés mais tout dépend de l'espèce et de la taille des poissons. Par exemple les vieux pêcheurs du Croisic mettent les bars de taille moyenne sans les éviscérer au congélateur. Avant que la décongélation soit totale, il suffit alors d'ouvrir l'abdomen et les viscères et le sang encore glacés s'arrachent avec facilité et sans contaminer la chair. Durant les périodes d'alimentation, le système digestif du poisson renferme de nombreuses bactéries et il y a production d'enzymes digestives. Ces dernières peuvent donner une saveur désagréable à la chair spécialement dans la région abdominale ou même parfois causer l'éclatement du ventre. Par ailleurs, l'éviscération expose à l'air la cavité abdominale et les surfaces découvertes, les rendant susceptibles d'oxydation et de décoloration. De ce fait, on doit considérer de nombreux facteurs tels que l'âge du poisson, son espèce, le taux de graisses, les zones et les méthodes de pêche avant de décider s'il vaut mieux l'éviscérer ou non.

Généralement on peut considérer que les espèces démersales seront à vider rapidement : tacaud, lieu, congre, morue, merlu, merlan, vieille, mostelle, mérrou.

Espèces grasses

Dans la plupart des cas, les poissons gras de taille moyenne et petite comme le hareng, la sardine et le maquereau ne sont pas éviscérés immédiatement après leur capture. La raison vient, d'une part de ce qu'ils sont pêchés en grandes quantités et, d'autre part, des risques de décoloration et d'accélération du rancissement.

Des problèmes peuvent cependant se présenter avec du poisson non vidé durant les périodes de forte alimentation et dont le ventre éclate. Les réactions produisant ces éclatements abdominaux sont complexes et pas complètement élucidées. On sait que la résistance du tissu conjonctif est diminuée durant ces périodes et que le pH post mortem est normalement plus faible dans le poisson bien nourri, ce qui affaiblit plus le tissu conjonctif. De plus, il semble que le type d'aliment ingéré peut jouer un rôle important dans le phénomène d'éclatement abdominal¹.

Espèces maigres

Dans la plupart des pays d'Europe du Nord, l'éviscération des espèces maigres est obligatoire. On estime que la qualité de ces espèces se dégrade si les poissons ne sont pas éviscérés. Dans le cas du cabillaud, il a été prouvé qu'un poisson non vidé subissait une perte importante de qualité et que sa durée de conservation était réduite de cinq à six jours. Deux jours seulement après sa capture, la décoloration de la zone abdominale est visible et les filets crus dégagent une forte odeur de chou.

Le ver "Anisakis" (un article lui a déjà été dédié dans la newsletter de juin 2017)

L'anisakis est un parasite bien connu. Ce ver est souvent présent dans le tube digestif de certains mammifères marins tels que les cétacés (dauphins, marsouins) et les phoques. Les œufs des femelles sont éliminés via les matières fécales de ces animaux et éclosent dans l'eau. Les larves sont ensuite ingurgitées par des petits crustacés ou les poissons (morue, lieu, sardine, maquereau, saumon...).

Le problème, c'est que ce ver Anisakis peut provoquer chez l'homme une maladie parasitaire : l'anisakidose. Cette maladie est bien connue en Europe du Nord et au Japon, où la consommation de poissons crus ou marinés est habituelle. Elle se manifeste quelques heures après l'ingestion du poisson parasité, et peut parfois entraîner des complications graves même si des traitements existent. Pour éviter ça, il faut donc congeler le poisson une journée avant de la consommer cru.



¹ H. Huss laboratoire, ministère de l'Agriculture du Danemark

Pour ma part, je pêche depuis plus de 30 ans et j'ai pratiqué différentes techniques de pêches. Le retour que je peux avoir, c'est que je suis passé comme beaucoup de personnes avec un poisson vivant au fond du bateau agonisant, ensuite mis en dans le bac toujours vivant. Puis avec le temps on réfléchit et on compare les expériences de chacun. Certains maintiennent le poisson frais avec un linge ou mieux de la toile de jute humide posé dessus.

Le sang étant une cause de dégradation rapide, la technique du saignement du poisson est une solution intéressante qui consiste à couper les ouïes et faire une incision au-dessus de la queue pour vider l'aorte. Un jour, au cours d'une discussion, on m'a suggéré que l'eau de mer glacée était une technique qui refroidissait rapidement le poisson du fait qu'elle s'introduit partout et que l'eau a une perte calorifique plus lente que l'air.

Là nous approchons du but, mais il manque encore un petit quelque chose pour se rapprocher d'une méthode améliorant la conservation : l'hygiène et le respect du poisson qui en découle. Nous vous conseillons de relire l'article de Gérard LE BOBINNEC sur la méthode **Ikijeme** pour tuer le poisson sans stress (Newsletter de septembre 2018 sur le site www.estuairesloirevilaine.fr). Dont voici un résumé.

Après la capture du poisson, on le tue par un objet pointu que l'on insert à travers les ouïes dans le cerveau. Un couteau pointu et tranchant, genre dague, car dans le même temps on le saigne au niveau des ouïes. On perce un trou sur le dessus du crâne afin de glisser un fil rigide dans la colonne vertébrale (moi je préconise du nylon 200/100ème, je le fais dans l'eau en chasse sous-marine).

Le poisson est ainsi tué en quelques secondes, il est ensuite mis dans la glacière dans laquelle j'ai mis de l'eau de mer en sortant du port avec des bouteilles de glace (le temps du trajet l'eau de mer se refroidit).

En fin de pêche ne pas oublier de vider l'eau de la glacière pour les raisons évoquées ci-dessus.

J'ai un ami qui lui vide et écaille le poisson mort avant de le mettre dans la glacière

Ensuite pour ce qui est des crustacés, eh bien la technique de l'eau de mer froide ne leur convient pas. J'ai donc aménagé la glacière avec le poisson dans l'eau glacée au fond et les crustacés placés au-dessus ainsi tout le monde est au frais et à la température qui lui convient (photo ci-dessous).



Crustacés dans la glacière aménagée