

II

AMÉLIORATION DE LA CONSERVATION DU MAQUEREAU A BORD DES CHALUTIERS

par Y. LE BERRE

— Depuis le mois de juin 1963, des chalutiers en nombre croissant livrent au port de pêche de Lorient des lots de maquereaux étêtés et vidés à bord, destinés aux conserveries. Cette présentation est une pratique nouvelle qui semble définitivement adoptée par différents navires. —

Raisons et modalités de cette pratique.

L'initiative en a été prise sur notre conseil par un armement d'Etel, afin que le maquereau pêché en début de marée garde les qualités requises pour la mise en conserve, alors que, entier, il serait altéré au bout de 14 à 15 jours de mer, durée habituelle des sorties.

Au début de l'expérience le poisson était éviscéré et décapité après incision transversale au couteau, au niveau de l'anus, pour sectionner la partie terminale de l'intestin et permettre le vidage sans ouvrir le ventre.

Cette incision, plus ou moins profonde, avait pour inconvénient de s'élargir en provoquant une déchirure du ventre au moment de la cuisson et de nuire à la tenue et à la forme des filets dans la boîte.

Cette pratique est à peu près abandonnée et le poisson actuellement livré est décapité assez largement - en biais, sous les nageoires pectorales - pour obtenir une éviscération rapide et complète, sans incision anale.

Les déchets d'étêtage - vidage représentent de 28 à 30% du poids du poisson pêché.

Les résultats obtenus peuvent être considérés comme concluants en ce qui concerne l'état de fraîcheur du poisson livré; ils satisfont les usiniers qui, tout en obtenant une conserve de qualité normale, bénéficient d'un rendement exceptionnel.

Nos observations à la halle de criée ont permis de constater que les lots livrés correspondent à une qualité très convenable pour la conserve. Ce maquereau conservé sous glace, dans la cale, présente les caractères suivants :

peau en général brillante,
chair ferme,
paroi abdominale en bon état, avec péritoine adhérent,
la diffusion sanguine le long de la colonne vertébrale est moins accusée que sur le poisson entier
entreposé dans les mêmes conditions,
le jaunissement qui se manifeste au collet est superficiel et disparaît au parage.

Les filets de maquereaux marinés fabriqués avec ce poisson ont une présentation, une coloration de la chair et une saveur identique à celles que l'on obtient avec le maquereau entier. Des boîtes de filets de maquereaux marinés n'ont pas révélé, après ouverture, de différences imputables au tranchage exécuté à bord.

Les constatations faites sur l'avantage que présentent l'étêtage et l'éviscération pratiqués aussitôt après la pêche confirment des indications données antérieurement dans une étude sur la conservation du maquereau par simple réfrigération (1).

On peut estimer à trois ou quatre jours la durée supplémentaire de conservation lorsque le maquereau est traité à bord de la façon décrite ci-dessus. Même en cas de marée longue, 16 à 17 jours, ce qui est fréquent, il est possible de débarquer le poisson des premiers jours de pêche dans un état de conservation tel que sa seule destination ne soit plus obligatoirement les sous-produits.

Deux points sont à souligner.

1°) Les chalutiers qui ont adopté cette pratique sont des navires qui, armés à la part, effectuent en général de longues marées à la recherche du merlan, du merluchon et des poissons plats : soles, carrelets, etc... Le maquereau représente donc un pourcentage variable mais généralement faible des captures et l'opération d'étêtage-vidage n'entraîne dans ce cas qu'un surcroît limité de travail.

Par exception le chalutier « Jeanne Moisan » a rapporté, le 24 septembre 1963, 7 tonnes de maquereaux étêtés-vidés (140 caisses) sur une pêche de 27 tonnes d'espèces diverses, soit plus d'un quart du poids total.

2°) Pour les gros chalutiers lorientais (« Copernic », « Normandie-Bretagne » etc.), qui débarquent des pêches massives de 60 à 75 tonnes de maquereaux à l'issue de marées de 9 à 12 jours, le problème de la conservation à bord ne se pose pas dans les mêmes termes. La capture d'aussi forts tonnages rend l'opération d'éviscération impossible sur les bateaux, mais comme le séjour en cale est de moins longue durée, elle n'est pas nécessaire.

En conclusion, l'étêtage et le vidage du maquereau, exécutés sur les chalutiers aussitôt après la pêche, pour les marées de longue durée, permettent de prolonger de trois à quatre jours le temps normal de conservation sous glace de ce poisson.

Cette méthode avait déjà été préconisée par l'ISTPM en 1955; son intérêt se trouve vérifié aujourd'hui par sa mise en pratique à bord d'un certain nombre de navires, lorientais notamment. Sa généralisation est souhaitable car elle permet des apports plus importants, d'une qualité supérieure, ce qui accroît du même coup les parts de l'équipage; elle permet de plus un meilleur approvisionnement des usines.

(1) La conservation du maquereau en chambre froide, par M. BOURY et Y. LE BERRE.- *Science et Pêche* n° 24, 1955.

Science et Pêche

N° 121 - 1963

Le Directeur

FURNESTIN

La reproduction totale ou partielle du Bulletin d'information et de documentation est autorisée sous réserve expresse d'en indiquer l'origine : « *Science et Pêche* Bulletin de l'Institut scientifique et technique des Pêches maritimes ».