

# Poisson sans glace, tester une nouvelle technologie pour la poissonnerie

La présentation du poisson en vitrines réfrigérées sans glace pourrait avoir plusieurs intérêts : avancée écologique, réduction des risques professionnels, nouvelle offre commerciale. L'Opef a testé les enjeux sanitaires.

Si elle est loin d'être majoritaire et pour l'instant non réglementaire en France, la conservation de poissons en vitrine réfrigérée, sans glace, est déjà utilisée dans plusieurs pays anglo-saxons et au Japon. Cette technique de présentation du « poisson sans glace » semble permettre des économies d'eau et la réduction d'une manutention de glace fastidieuse. Reste la question des risques sanitaires. C'est donc pour tester « la réfrigération sans glaçage des produits de la pêche frais non conditionnés » que l'Organisation des poissonniers écaillers de France (Opef) a demandé au Critt agroalimentaire de La Rochelle et la station Ifremer de Nantes d'en évaluer les avantages et les inconvénients.

Quatre espèces ont été testées : merlan, maquereau, bar, saumon. « Nous avons choisi les des espèces représentatives en termes de volumes commercialisés, de taille et de composition : poisson maigre et poisson gras », explique Bruno Le Fur, conseiller technologique filière produits aquatiques au

Critt agroalimentaire. Évaluation de la fraîcheur, analyse des flores d'altération et des germes pathogènes, dosage de l'histamine... les poissons ont été conservés une dizaine de jours dans une vitrine réfrigérée avec suivi de température, entre 0 et 2 °C.

La mise en œuvre de cette pratique s'accompagne de plusieurs impératifs, comme le choix de poissons d'une excellente fraîcheur initiale et une préparation préalable rigoureuse et complète : écaillage, ébarbage, éviscération, enlèvement des branchies et de la ligne de sang.

« Les poissons préparés selon ces modalités spécifiques n'ont pas mis en évidence de risque supplémentaire sur le plan sanitaire pendant une durée d'entreposage des produits de 8 à 10 jours », conclut l'étude.

## Une voie de diversification

Cette nouvelle offre exige l'achat d'une vitrine régulant parfaitement la température et l'hygrométrie, un suivi fin de son fonctionnement et il est conseillé d'enregistrer la température en continu, pour éviter la rupture de la chaîne du froid. On observe aussi une « modification de l'aspect visuel des produits » avec des plissures apparentes. Quant à la perte de poids du produit fini, elle peut aller de 12 à 22 % selon la taille et les espèces.

Cette nouvelle méthode qui exige une présentation visuelle différente à expliquer au consommateur, des approvisionnements « rigoureux » constitués de poissons entiers de belle taille, des coûts d'achats d'équipements à prendre en compte et une grande exigence dans le suivi de la chaîne du froid, n'est pas en soi une révolution. « Elle offre une voie de diversification pour la poissonnerie traditionnelle », estime plutôt Bruno Le Fur. Une offre qui reste encore à discuter avec l'administration pour en préciser les contours (lire ci-contre). ■

L'Organisation des poissonniers écaillers de France a testé les enjeux sanitaires de la présentation du poisson en vitrines réfrigérées sans glace.



Critt agroalimentaire

## Dans l'attente de précisions réglementaires

« La conservation sans glace, pendant une dizaine de jours maximum, n'est pas de la maturation, prévient Bruno Le Fur, qui pointe la nécessité de bien choisir les termes. Ce n'est pas non plus de l'affinage ni du « dry aging » (NDLR : vieillissement à sec). » De plus, selon le paquet hygiène européen, les produits de la pêche frais, décongelés non transformés, ainsi que les crustacés et mollusques cuits doivent être réfrigérés et conservés à la température approchant celle de la glace fondante. Soit « entre 0 et 2 °C. La limite basse peut être un peu inférieure à 0 °C dès lors qu'elle est bien supérieure au point de congélation débutant », éclaire Bruno Le Fur, pour assurer le maintien de la chaîne du froid tout en évitant la cristallisation des chairs. C'est cette plage de température qui a été définie par les autorités françaises.

Les produits de la pêche non conditionnés doivent, par ailleurs, être conservés sous glace « lorsqu'ils ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement ». Il y a sans doute une marge d'interprétation dans cette notion d'« immédiateté » de la préparation. Une précision encore à travailler avec les autorités sanitaires pour obtenir la pleine autorisation de cette mise en œuvre. L'évaluation du risque histamine doit aussi être complétée par des analyses sur des espèces à risque, de grandes tailles notamment. Il conviendra aussi de mettre en place des critères d'évaluation sensorielle adaptés à la conservation du poisson sans glace.

H. S.

Hélène SCHEFFER

## Maturation

La conservation du poisson sans glace ne doit pas être confondue avec la maturation du poisson. La maturation contemporaine a été développée par un chef australien, avant d'arriver récemment en Europe. Elle vise à intensifier les arômes et les saveurs. En fonction de l'espèce, et du choix du professionnel, le poisson peut rester en « chambre de maturation » réfrigérée jusqu'à six semaines.