

Les produits de la pêche

1. Définition – Classification

Produit de la mer: poissons frais, crustacés et mollusques marins comestibles, entiers, transformés ou produits à base de.

Les animaux aquatiques ne sont pas considérés comme des produits de la mer.

Les mollusques et els crustacés frais ne subissent pas de traitements, il sont donc encore vivants.

Classification des Poissons:

On peut les classer selon leur milieu d'origine; on distingue alors les poissons d'eau douce, d'eau de mer et les poissons mixtes.

On peut également les classer selon leur origine phylogénétique; selon leur forme (rond, longs, plats); selon leur teneur en lipides = ce qui est important pour les qualités nutritionnelles, organoleptiques, techniques (cad pour la cuisine ou une éventuelle transformation du produit). On distingue alors les poissons maigres avec moins de 5% de lipides comme la sole, le merlu, la morue, des poissons semi-gras qui contiennent entre 5 et 10% de lipides mais également les poissons gras qui contiennent plus de 10% de lipides tels que la sardine ou l'anguille.

Classification des crustacés:

--> Les crustacés supérieurs: notamment les décapodes (10 pattes) possèdent une carapace thoracique soudée, des branchies non-visibles. Il existe des décapodes « nageurs » comme les crevettes grises, roses et les gambas, ... mais également des décapodes « marcheurs » tels que le homard, la langouste, l'écrevisse, le Bernard l'ermite, le tourteau, l'araignée...

Classification des mollusques:

Invertébrés au corps mou; il existe deux classes différentes de mollusques qui diffèrent de part leur coquille.

--> coquille à une valve et coquille a deux valve comme les coques, la coquille St Jacques, les huitres, les moules, ...

2. Poissons: qualités organoleptiques

Aspect:

La morphologie générale est caractéristique d'un espèce.

Caractéristiques essentielles pour garantir l'origine et la nature du produit:

* la chair = structure macroscopique, essentiellement du muscle; pigmentation de la chair: chair blanche, colorée à très colorée ceci est à associer aux pigments de l'alimentation et au métabolisme du muscle.

Texture:

Elle comprend des critères de fermeté et de jutosité, il existe de grandes différences entre les espèces. Elle peut être mesurée de façon expérimentale. La texture évolue après cuisson.

Flaveur:

Goût + odeur du poisson (il existe une différence entre les poissons d'eau douce et ceux d'eau de mer).

Caractéristiques sont liées aux composés solubles, AN, Oses, AA pour le goût; composés de la chair pour l'odeur comme les amines-urée, mais aussi l'accumulation de composés issus de l'environnement et les concentration en métabolites favorisent l'adaptation à différents milieux (ex: il y a plus d'AA chez les poissons d'eau de mer pour lutter contre l'hypotonicité).

3. Altérations, Contaminations

Contaminations ante mortem

Elle peut être due à des contaminants microbiologiques véhiculés par l'eau douce ou l'eau de mer, il s'agit donc de contaminations naturelles ou humaines. Ces contaminants se retrouvent dans les branchies, viscères, mucus cutanés. Par contre les muscles sont stériles.

Il peut y avoir des contaminations chimiques de l'eau par des métaux lourds ou des dérivés, substances organiques nocives...

D'autres agents pathogènes comme des toxines liées à certaines algues peuvent être retrouvées dans les poissons.

Rmq: la cuisson élimine les bactéries et les parasites mais pas toujours les toxines. Les produits crus nécessitent une étape de congélation pour tuer les larves de parasites.

Altérations:

Rappels: les poissons sont composés d'environ 80% d'eau, ils ont un pourcentage faible en lipides, et quasiment pas de glycogène.

L'évolution post-mortem est donc différente de la viande.

Le temps de rigidité cadavérique est quasi-nul; des produits sont formés par le catabolisme des protéines, des lipides et des composés nucléotidiques.

D'origine bactérienne, accélération de la dégradation intrinsèque, altération bactérienne importante pour les carpes, les truites; moyenne pour la dorade et faible pour le bar. Cela produit des composés indésirables au niveau de la flaveur: augmentation de la composition en amines, urée et ammoniac.

Altérations importantes après la pêche:

--> mauvaise maîtrise de la chaîne du froid

--> mauvaises pratiques d'hygiène lors du tranchage et de la préparation => contamination des muscles par des bactéries (Cl. Botulinium, Staph. Aureus, Vibrio parahaemolyticus).

4. Réglementations, Contrôles et Analyses

cf normes nationales et européennes.

5. Conservation – Transformation

Poissons pêchés / élevés qui sont vendus frais

Conservation dans un local réfrigéré ou sur la glace après lavage. Important: il faut maintenir la chaîne du froid tout au long de la filière.

Poissons pêchés / élevés qui sont transformés

- éviscération et mise en filet
- application de procédés complexes: congélation à -18°C à cœur, séchage, salage, fumage, apertisation = mise en conserve, préparation du produit traiteur comme le surimi