

Etude du procédé de fumage du machoiron (*Arius heudelotii*) au Sénégal et propositions de voies de réingénierie.

Study of the smoking process of catfish (*Arius heudelotii*) in Senegal and proposed routes of reengineering

Présentateur/Presenter : Nicolas AYEISSOU

Introduction. Le kong est un poisson fumé traditionnel du Sénégal. Il est obtenu par fumage à chaud du machoiron éviscéré sur des fours à foyers directs et ouverts de type chorkor. Ce poisson fumé à la couleur et à la flaveur très typées rentre dans la préparation de plats en sauce très appréciés au Sénégal, dans lesquels il est d'un apport protéique significatif. On retrouve dans toute l'Afrique de l'Ouest côtière des poissons fumés dont le procédé d'élaboration est apparenté à celui du kong. Ce procédé de fumage artisanal fournit des produits finis qui peinent à répondre aux exigences de qualité et d'innocuité des produits alimentaires. L'analyse du procédé et l'amélioration de la qualité du kong entre dans le cadre du projet européen intitulé « African Food Tradition revisited by Research (AFTER) ». **Méthodologie.** Une enquête préalable effectuée dans le cadre d'AFTER a permis d'identifier des besoins d'amélioration de la qualité sanitaire (statut microbiologique et résidus d'hydrocarbures aromatiques polycycliques – HAP.) et du potentiel de conservation des produits. Le présent travail a porté sur l'identification de points critiques au niveau d'ateliers « modernes » et « traditionnels » de Dakar, et sur la proposition d'actions d'amélioration de la qualité par la modification des pratiques actuelles et la proposition d'introduction d'opérations unitaires nouvelles dans le procédé. **Résultats.** Les tests d'itinéraires techniques nouveaux réalisés, en découplant les opérations de cuisson et dépôt de fumée ou en rajoutant des phases de salage ou de macération ont permis de valider les gains qualitatifs attendus et l'impact sur le potentiel de conservation. Il s'agit d'une part, du lavage à l'eau javellisée après l'éviscération ; l'exécution des bonnes pratiques d'hygiène; l'introduction d'une phase de trempage en eau saline et dans des extraits d'ail et de graine de *Moringa oleifera*. D'autre part, la séparation des phases de déshydratation et de fumage et la réduction de leur durée diminuent de façon significative l'accumulation des HAPs, et la teneur en eau. Les résultats de ces travaux ouvrent des perspectives de développement de nouveaux marchés ou pistes de distribution au niveau local mais aussi à l'export. Ces résultats obtenus contribuent à la satisfaction des attentes des consommateurs en matière de plaisir et de sécurité de l'alimentation. Ainsi, la diffusion des résultats de cette étude pourrait contribuer à la mise en place de pratiques durables pour la filière du kong et plus généralement pour les filières de fumage du poisson en Afrique.

Mots-clés : Poisson fumé, *Arius* spp, Réingénierie, Qualité

Co-auteurs

AYEISSOU	Nicolas	Laboratoire de Formation Continue en Industries Alimentaires (LFCIA), ESP-UCAD, Dakar
GOLI	Thierry	UMR Qualisud CIRAD Montpellier France
RICCI	J.	UMR Qualisud CIRAD Montpellier France
QUARTINO	Margaux	UMR Qualisud CIRAD Montpellier France
RIVIER	Michel	UMR Qualisud CIRAD Montpellier France
RAFFRAY	G.	UMR Qualisud CIRAD Montpellier France
BOUCHER	Mathilde	UMR Qualisud CIRAD Montpellier France
CISSE	Mady	Laboratoire de Formation Continue en Industries Alimentaires (LFCIA), ESP-UCAD, Dakar



African food tradition revisited by research

*Project coordinator : Cirad
www.after-fp7.eu*

African Food Tradition rEvisited by Research



REPORT ON THE AFTER Congress Dakar - Senegal, 11 and 12 November 2014

Congress organised by ESP-UCAD, CIRAD and AAFEX



This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration under grant agreement no. 245-025

