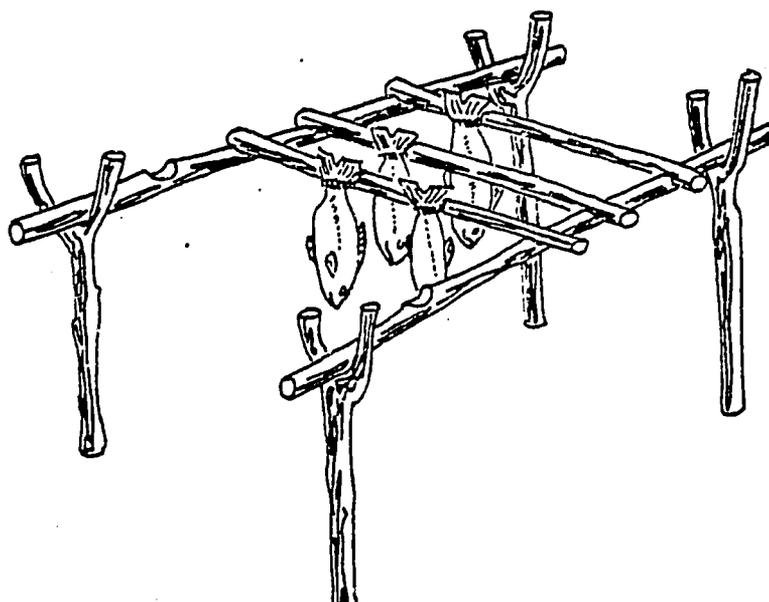


Pl. 711 4.5
100-20031

922 0407/67

LA SALAISSON DU POISSON

par
DANIEL CASPER



Salaison du poisson

La salaison, l'une des plus anciennes méthodes de conservation des aliments, est un art tout aussi bien qu'une science. Le procédé de salaison dépend de la condition atmosphérique, de la taille, de l'espèce du poisson, et de la qualité du sel utilisé. Par conséquent, une certaine expérience est nécessaire pour adapter le procédé susmentionné à vos propres besoins. Commencez par saler de petites quantités des différentes espèces de poisson dont vous disposez. En salant d'abord de petites quantités, vous vous rendrez compte du temps nécessaire pour exécuter chaque étape de la salaison; si le poisson salé est bien emballé contre une humidité excessive, il ne s'abîmera pas.

QUALITE ET PROPRETE

Sont d'une importance particulière:

1. La qualité du poisson à saler—
Le poisson doit être de qualité supérieure; la salaison du poisson de mauvaise qualité, pas frais ou pourri, est futile.
2. La propreté à observer pour chaque étape de la salaison—
L'eau utilisée doit être pure. Il ne doit pas y avoir de déchets dans les lieux; tout ce qui entre en contact avec le poisson, y compris l'ensemble de l'équipement, doit être maintenu très propre.

ATTENTION: Commencez par saler les variétés non grasses, à chair blanche. La salaison des poissons gras pose des problèmes de

rancissement, de pourrissement et de rouille du matériel de salaison. Ces problèmes ne peuvent être résolus qu'après avoir acquis une certaine expérience.

POUR SALER LE POISSON IL FAUT AVOIR:

- Un couteau bien aiguisé.
- Du sel—la quantité varie selon les conditions locales, mais il faut compter une proportion de sel (en poids) pour cinq proportions de poisson à préparer.
- Des récipients propres pour laver le poisson.
- Des surfaces plates et propres pour travailler, par exemple des tables.
- Des récipients propres pour recueillir les déchets.
- Des cuves étanches, une ou plusieurs selon la quantité du poisson à saler.
- Les dimensions peuvent varier; la dimension idéale serait 183 cm x 152 cm x 91 cm de profondeur. Mais le poisson peut être salé dans un récipient pas plus grand qu'une jarre en verre à large ouverture. Le matériel en métal doit être en acier inoxydable. Des planches de bois conviendront, car l'humidité gonflera le bois et le rendra bien étanche.
- Des planches et des poids propres (pour presser).
- Des lattes ou des lignes pour suspendre le poisson (voir Figure 3 et 4).

- Des abris portatifs à toit de chaume ou de petits hangars couverts (voir Figure 5).

SALAISSON DU POISSON

Le procédé de salaison consiste en quatre étapes:

1. Préparation du poisson
2. Salaison
3. Durée de salaison
4. Lavage et séchage pour enlever l'exédent de sel
5. Séchage à l'air

1. Préparation du poisson

Le poisson doit être étêté et vidé aussitôt que possible après la pêche.

A. Etêtage. Enlevez la tête en la coupant selon une ligne oblique au niveau des branchies. Les requins peuvent être étêtés au dernier pli de l'ouverture des branchies. (Seules les "ailes" des raies sont en général considérées comestibles.) Les poissons pesant 250 g n'ont pas besoin d'être vidés. La coutume locale détermine s'ils doivent être étêtés ou non.

B. Vidage. Pour vider un poisson, le couper à partir de la cavité des branchies, tout le long du pli ventral, vers l'orifice anal (voir Figure 1). Tous les boyaux doivent être enlevés. C'est aussi une bonne pratique commerciale d'enlever la membrane noire située dans la cavité viscérale (le creux dans le corps du poisson qui contient les boyaux) de plusieurs espèces.

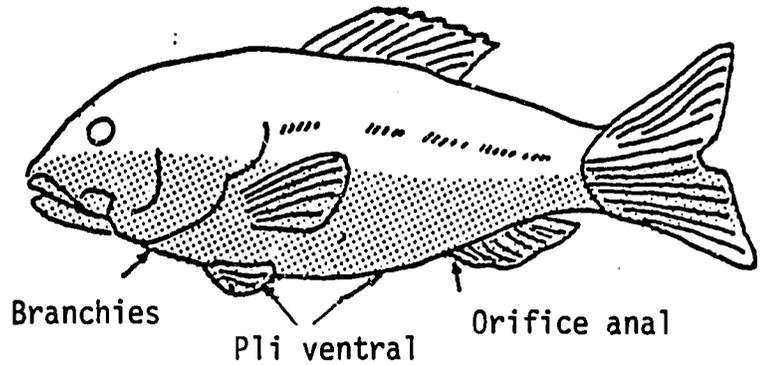


FIGURE 1

C. Saignée. Toutes les espèces de poisson doivent être complètement vidées de leur sang. Si la tête n'a pas été coupée, faire une grande entaille à l'endroit des branchies, enlever les branchies et tous les vaisseaux sanguins. Les caillots de sang peuvent provoquer une décoloration, ainsi qu'une infection bactérienne, ce qui rendrait le poisson impropre à la consommation.

D. Découpage. La manière dont le poisson est découpé dépend de la coutume locale; cependant, en pratique générale, le poisson de moins de 0,5 kg est gardé entier; entre 0,5 kg et 5 kg il peut être fendu en deux depuis la tête jusqu'à la queue (voir Figure 2); le poisson de plus de 5 kg sera fendu en deux toujours de la tête à la queue. La clavicule derrière les branchies doit rester intacte, quand le poisson est fendu en deux.

2. Salaison

A. Saupoudrez légèrement, juste assez pour couvrir complètement

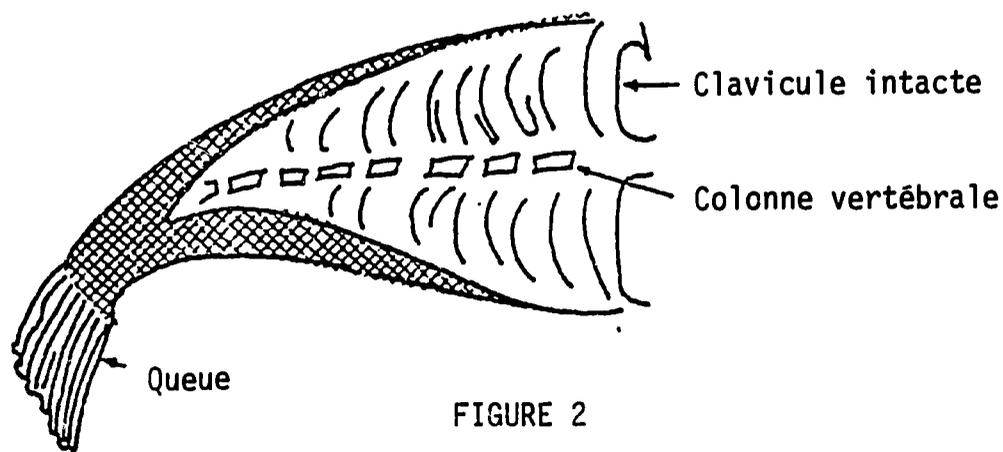


FIGURE 2

- de sel le fond d'une cuve étanche.
- B. Placez une couche de poisson, chair tournée vers le haut, avec assez d'espace entre les poissons pour éviter le chevauchement. Essayer de faire des rangées régulières, en alternant tête/queue et queue/tête.
 - C. Couvrir le poisson de sel—une légère couche—mais sans laisser d'espace.
 - D. Répétez les étapes B et C, jusqu'à une hauteur équivalente à deux ou trois couches de poisson à partir du haut de la cuve.
 - E. Placez le poisson de manière inverse, en le rangeant peau tournée vers le haut de la cuve et en alternant les rangées de poisson avec une couche de sel. La couche supérieure doit être une couche de sel.
 - F. Le sel extraira l'humidité du poisson pour former une saumure. Utiliser des planches et des poids pour maintenir tout le poisson contenu sous le sel.
 - G. La saumure doit rester au point de saturation (90 au salinomètre, c'est-à-dire quand on ne peut plus continuellement dissoudre du sel). A mesure que l'humidité est extraite du poisson, il faut rajouter du sel pour maintenir la saumure au point de saturation. Très peu de sel fera pourrir le poisson. Trop de sel ferait perdre la saveur et provoquerait une nouvelle hydratation.
 - H. Au fur et à mesure que l'on retire l'humidité du poisson, le niveau du poisson dans la cuve baisse. On doit rajouter du poisson, peau tournée vers le haut, en alternant une couche de poisson avec une couche de sel, la couche supérieure doit toujours être une couche de sel. Continuez d'ajouter du sel pour maintenir la saturation de la saumure.
3. Durée de salaison. Les poissons sont complètement imprégnés de sel en 12 ou 15 jours lorsqu'il fait chaud. Lorsqu'il fait froid, le poisson doit rester dans la saumure pendant 21 jours ou plus; dans les tropiques, 15 jours est une bonne limite. Plus la température

est élevée, plus le poisson s'imprègne rapidement. Si la chair de poisson est bien salée, elle sera translucide; elle sera ferme, mais fléchira sous une légère pression des doigts; elle se présentera sous une mince couverture de sel blanchâtre. Une odeur de poisson et de saumure doit prévaloir; il ne devrait pas y avoir une odeur de pourriture.

4. Lavage et séchage pour enlever l'exédent de sel

- A. Quand les poissons sont bien imprégnés, on les enlève de la cuve et on les lave dans de l'eau de mer non polluée ou dans une saumure fraîche pour enlever l'exédent de sel.
- B. Placez ensuite le poisson sur des surfaces plates, en utilisant des planches et des poids pour l'aplatir autant que possible pour:
 1. enlever l'exédent d'humidité
 2. amincir le poisson, ce qui réduira le temps de séchage à l'air et améliorera l'apparence du poisson pour la commercialisation.

5. Séchage à l'air

- A. Le séchage final peut être fait soit à la lumière du soleil et sous les courants d'air naturel, soit à la chaleur artificielle et sous des courants d'air créés par des ventilateurs. Dans la plupart des régions, en

saison appropriée, le séchage peut se faire au soleil en plein air. Choisir une surface en plein air pour avoir plus de soleil et de vent. Éviter les régions marécageuses, les endroits situés à proximité de dépôts de déchets humains ou animaux et particulièrement les endroits où les mouches abondent.

- B. Quand le poisson fraîchement salé est sorti en plein air pour la première fois pour le séchage, il se pose un danger de brûlure par le soleil. Si le poisson est alors exposé aux rayons directs du soleil, il peut durcir en surface et jaunir. Cela empêchera l'intérieur de sécher convenablement. Pour éviter ces problèmes, placer le poisson en pleine ou à moitié d'ombre pendant le premier jour.
- C. Après le premier jour, exposez le poisson autant que possible à la lumière du soleil et au vent. Une des méthodes consiste à poser le poisson sur des lattes de coupe triangulaire (Figure 3)

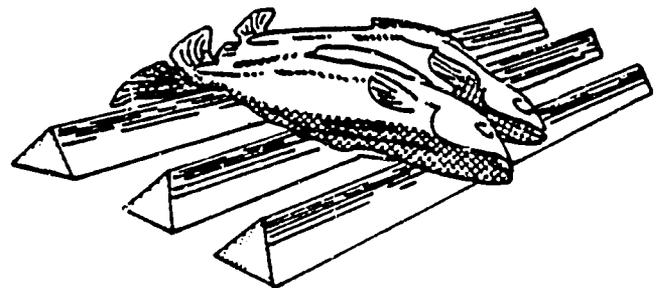


FIGURE 3

de manière à ce qu'il repose sur la plus petite surface, avec la chair face au soleil. Une autre méthode consiste à suspendre le poisson par la queue (Figure 4).

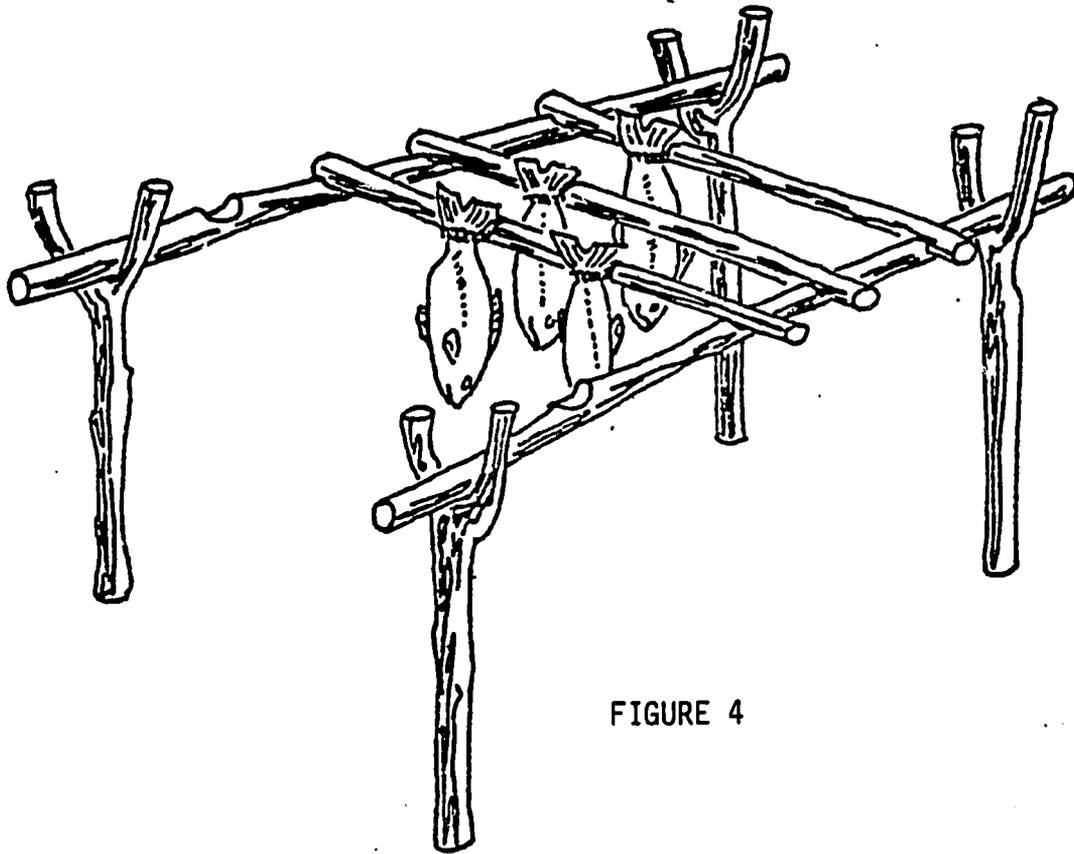


FIGURE 4

D. Protégez le poisson pendant le séchage contre l'humidité. Les poissons peuvent être abrités sous des toits portatifs en chaume (Figure 5)

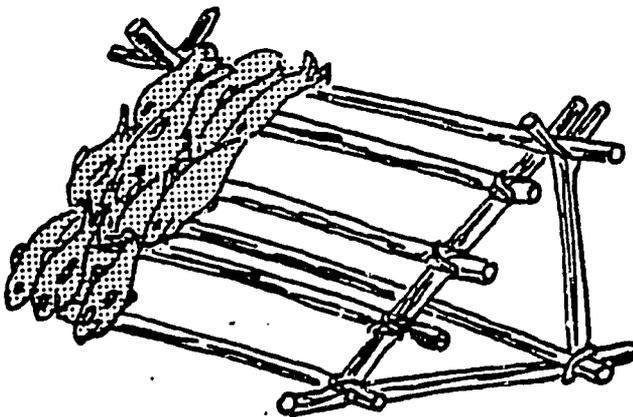


FIGURE 5

ou placés sous de petits hangars construits à proximité du lieu de séchage pour être protégés la nuit contre la pluie ou l'humidité. Le poisson ne doit présenter aucune décoloration, ni aucun autre défaut; le poisson fendu ne doit pas être déchiqueté le long des bords.

E. Durée de séchage—tant que le poisson est bien emballé contre l'humidité excessive, généralement, six jours de chaleur avec des vents de plus de 5 km/h devraient suffire pour empêcher le pourrissement du poisson pendant le stockage ou en cours d'expédition.

Points importants à retenir

1. N'utilisez que du poisson de meilleure qualité.
2. Travaillez proprement.
3. Travaillez vite.
4. Maintenez la saumure à un point de saturation dans les cuves de salaison—en cas d'incertitude, rajoutez du sel.
5. Essayez de vous conformer aux habitudes locales pour la méthode et la durée de salaison.
6. Toute l'eau utilisée doit être non polluée.

Utilisation du poisson salé

Avant d'être consommé, pour enlever la plus grande partie du sel, le poisson salé est en général mis à tremper toute une nuit, avec au moins un changement d'eau. Plus il trempe longtemps, plus la quantité de sel diminue. Le poisson peut être ensuite préparé comme du poisson frais, quoiqu'il ne soit pas bon à frire.

Référence

Poisson salé à la maison, par Sue T. Murry. Cet ouvrage de 18 pages publié en 1967, traite de la pêche, du maniement, du nettoyage, et de la salaison, (salaison, séchage et fumage) et de l'utilisation du poisson fumé. Pour l'obtenir, s'adresser à:

Agricultural & Rural Development Service
Office of the War on Hunger
Agency for International Development
Washington, D.C. 20523 USA

A PROPOS DE VITA

Volontaires en Assistance Technique (VITA) est une organisation de développement international, privée à but non lucratif. Elle met à la disposition d'individus et de groupes dans des pays en voie de développement une variété d'informations et de ressources techniques visant à encourager l'auto-suffisance. Certaines de ces ressources sont: évaluation des besoins et du support pour le développement des programmes; services de consultants sur le terrain et par correspondance; et la formation dans les systèmes d'information. VITA promouvoit l'utilisation des technologies appropriées à petite échelle, particulièrement dans le domaine des énergies renouvelables. Le centre de documentation de VITA et la liste d'experts techniques volontaires de par le monde lui permettent de répondre à des milliers de requêtes chaque année. VITA publie également une revue trimestrielle et une variété de manuels et de bulletins techniques. Pour plus d'informations, prière de contacter VITA à 3702 Rhode Island Avenue, Mount Rainier, Maryland 20822 USA.