

Est

LA DESINSECTISATION DU POISSON SECHE
EN AFRIQUE OCCIDENTALE FRANCAISE

par

A. MALLAMAIRE

DAKAR, AOUT 1955

O. N. S. T. O. M.

Collection de Référence

n° 12538

17 NOV 1955

LA DESINSECTISATION DU POISSON SECHE
EN AFRIQUE OCCIDENTALE FRANCAISE

par

A. MALLAMAIRE

Le poisson séché, fumé ou salé, qu'il s'agisse de poissons de mer ou de poissons de rivière, constitue en AFRIQUE OCCIDENTALE une ressource précieuse pour l'alimentation des populations et sa commercialisation donne lieu à un trafic important.

Il existe un courant d'échange portant sur plusieurs milliers de tonnes entre DAKAR et les Ports du Sud (jusqu'en A.E.F.) pour le poisson de mer séché et salé, et le SOUDAN qui commerce régulièrement avec la HAUTE-VOLTA, la COTE D'IVOIRE et la GOLD COAST pour le poisson séché et fumé du fleuve NIGER.

Dans ce dernier cas, c'est essentiellement par MOPTI que ce commerce s'effectue et on estime à une dizaine de milliers de tonnes les expéditions annuelles qui se font par la route avec les camions des traitants.

Si les poissons de mer ou de rivière sont d'excellentes

poils noirs, peu visibles, entremêlés de poils blanc-jaunâtres, bien apparents, peu denses, répartis assez irrégulièrement, mais jamais groupés en mouchetures. Ventre à pubescence blanche avec deux taches latérales noires sur chaque sternite abdominal. Dernier sternite blanc sur sa moitié antérieure, noir au bord postérieur.

Oeuf : allongé, cylindrique, mesure environ 1 m/m,4 de longueur sur 0 m/m, 5 de largeur, blanc brillant au moment de la ponte.

Larves : atteint jusqu'à 14 m/m de longueur à son complet développement ; elle est allongée, étroite, et va en diminuant insensiblement de largeur jusqu'à l'extrémité postérieure où elle se rétrécit alors brusquement. Peau dure et coriace, brune à reflets noirâtres sur la face dorsale avec une ligne médiane de taches claires ; blanc-jaunâtre sur la face ventrale, la face dorsale est ornée de poils denses et hérissés, brun roux, dont certains assez longs ; la face dorsale des segments abdominaux est ornée d'une fine pubescence courte et dressée.

Le dernier segment abdominal tubuleux est nourvu sur la

mètre, se en diminuant progressivement de la base au sommet

En Afrique, ils sont extrêmement fréquents en particulier sur les poissons d'eau douce ou de mer.

Necrobia rufipes Deg. -

Le clairon à pattes rouges répond à la description suivante :

Adulte : corps de taille assez variable atteignant 3,5 à 7 m/m de longueur, de teinte bleue métallique, parfois plus ou moins verdâtre ou violacée. Pattes et premiers articles antennaires d'un beau jaune rougeâtre ; antennes de II articles dont le 1er très allongé et les trois derniers très élargis et presque noirs.

Elytres ornés de 10 rangées longitudinales apparentes de ponctuations.

Oeuf : de forme allongée et courbée, mesure 1 m/m de long sur 0,25 m/m de large ; il est brillant et translucide à la ponte.

Larve : corps allongé, renflé ventralement, mesurant 10 m/m de long et 2 m/m de large à son complet développement, orné de nombreuses soies longues et grêles.

Nymphe : libre, abdomen de couleur foncée, pourvu latéralement et dorsalement de fines et longues soies.

Biologie : Necrobia rufipes est une espèce dont les adultes et les larves peuvent avoir des moeurs prédatrices et carnivores et même à l'occasion peuvent s'entredévorer. Ce sont surtout des nécrophages et saprophages qui affectionnent particulièrement les denrées animales desséchées (produits fumés : bacon, jambon, lard ...) poissons et certains produits végétaux gras tels que le coprah.

Au SENEGAL, Necrobia rufipes est particulièrement abondant dans le poisson de mer séché et salé.

Le développement commence peu après la mue imaginale et

INSECTES NUISIBLES AUX POISSONS SÉCHÉS
Dermites frischii Kug. (Dermeestidés)



préventive que possible, c'est à dire qu'elle doit intervenir tout à fait au début du développement des insectes nuisibles afin de limiter leurs dégâts, d'une part, et afin de stopper définitivement l'infestation d'autre part, ce qui permet le transport et la conservation du poisson séché durant de nombreux mois. Un seul procédé peut être recommandé dans ce cas, c'est la fumigation sous vide partiel à l'aide d'un fumigant approprié, procédé élégant et pratique, qui n'altère en rien les qualités organoleptiques du poisson et qui permet de traiter sous emballage définitif en évitant ainsi des manipulations délicates et coûteuses.

Le procédé recommandé est un procédé français, mis au point par les Etablissements MALLET de PARIS.

C'est le procédé qu'emploie actuellement la Station de Désinfection de DAKAR où ont eu lieu les premiers essais de fumigation concernant le poisson séché et où des quantités importantes de poisson séché et salé sont actuellement désinsectisées à la satisfaction générale des utilisateurs.

Le fumigant employé est le bromure de méthyle à la dose de 80 à 100 grammes par mètre cube d'autoclave pendant une durée de deux heures.

deux traitements, l'un au début du stockage, l'autre au moment de l'expédition. L'ensemble de l'opération donnant une plus value certaine au poisson traité et évitant des pertes très importantes revient à 1 fr,50 par kilogramme, soit 1,5 % environ de la valeur marchande du produit, ce qui est absolument insignifiant eu égard aux dégâts qui peuvent être commis.

- BIBLIOGRAPHIE -

- P. LEPESME - Les Coléoptères des denrées alimentaires et des produits industriels entreposés - PARIS 1944 -
- H.E. HINTON - A Monograph of the Beetles associated with stored