

1963

REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

SOUS-DIRECTION DES PECHES

UN NOUVEAU POISSON INTERESSANT L'INDUSTRIE DE LA CONSERVE :

LE "SARDINEAU" DES COTES D'AFRIQUE.

=ooooooooooooo0000000000ooooooooooooo=

J.F. ALDRIN
Laboratoire de Technologie

E. MARCHAL
Centre de Recherches Océanographiques

79
E9 FEVR. 1987
O.R.S.T.O.M. Fonds Documentaire
N° : 20 660
Cote : B 59

UN NOUVEAU POISSON INTERESSANT L'INDUSTRIE DE LA CONSERVE :

LE "SARDINEAU" DES COTES D'AFRIQUE.

Lors des campagnes de chalutage expérimental dans le Golfe de Guinée dites G.T.S. (Guinean Trawling Survey) organisées sous l'égide de la C.C.T.A. (Commission de Coopération Technique pour l'Afrique au Sud du Sahara) pendant les années 1963 - 1964, un poisson a été pêché en quantité parfois très importante. Il s'agit du Paracubiceps ledanoisi (Belloc) qui n'a pas de nom français et pour lequel nous proposons celui de "Sardineau".

Ce poisson avait été pêché pour la première fois lors des campagnes du Président Théodore Tossier en 1936 et décrit par BELLOC. Celui-ci écrivait déjà à son propos : "Comme celle du Coullirou, très estimée aux Antilles, sa chair est délicieuse, aussi fut-il très apprécié..."; il ajoute un peu plus loin : "Nous ne l'avons jamais rencontré sur les marchés de la Côte et il est inconnu des Européens et des Indigènes." Près de trente ans après, cette constatation est toujours valable. Ceci est facile à comprendre car les chalutiers opérant le long de la côte d'Afrique, du moins ceux basés dans les ports d'Afrique, pêchent généralement dans les petits fonds, rarement au-delà de 50 mètres. Or, comme nous le verrons plus loin, ce poisson a son maximum d'abondance entre 100 et 200 mètres.

Description du Sardineau.

Il s'agit d'un poisson de la famille des Stromatéidés, dont les représentants ne sont généralement pas des espèces d'intérêt commercial. Cette famille est voisine des Carangidés (Liches, chinchards...) et des Scombridés.

C'est un poisson de petite taille, de 15 à 17 cm environ (voir photo n°1) et son poids est voisin de 60 grammes.

Il présente une certaine ressemblance avec le chinchard, mais s'en distingue par des caractères importants, surtout pour la conserve :

- Il ne possède pas d'écussons le long de la ligne latérale, et ses écailles tombent si facilement qu'il est entièrement écaillé quand il arrive sur le pont.

- Il a peu d'arêtes, hormis l'arête centrale relativement importante mais se comportant comme celle de la sardine après cuisson.

- Les rayons de ses nageoires sont faibles.

- Enfin sa chair est excellente.

Comme caractère positif, il faut encore noter que la taille des poissons pêchés dans un banc est remarquablement homogène.

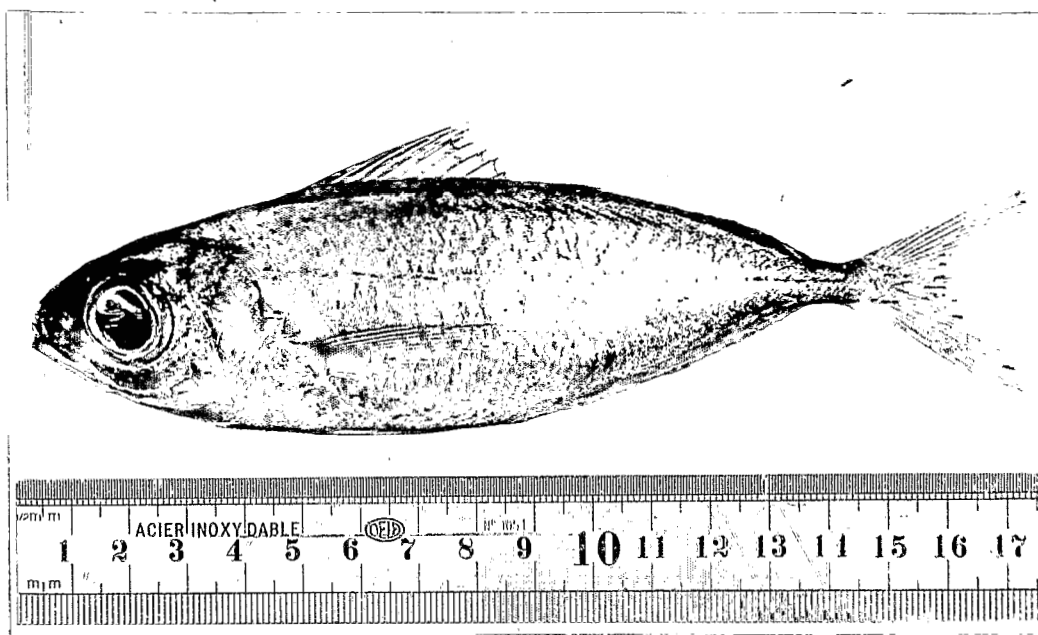


PHOTO N° 1 - Le "Sardineau" (Paracubiceps ledanoisi)

Composition.

Les premières analyses pratiquées sur des poissons pêchés à la fin Juillet ont donné les résultats suivants:

Poisson entier:

Extrait sec	25,6%	
(Matières grasses	2,9%	soit 11,3% de la matière sèche
(Protides	18,9%	soit 74% _____
(Cendres	3,7%	soit 14,6% _____

Chair

Extrait sec	22,2%	
(Matières grasses	00,6%	soit 2,7% de la matière sèche
(Protides	20,0%	soit 90,5% _____
(Cendres	1,5%	soit 6,6% _____

Bien entendu ces chiffres n'ont qu'une valeur indicative, ils ne donnent pas la composition moyenne, ni les cas extrêmes, qui ne pourraient être obtenus qu'après analyses d'un grand nombre d'échantillons prélevés à différentes périodes de l'année ; les importantes variations en matières grasses étant susceptibles de modifier les pourcentages des composants de façon très sensible.

A titre de comparaison, les tables de J. ALQUIER donnent pour la partie comestible de la sardine les valeurs moyennes suivantes:

Extrait sec	___ 26,90 %
(Matières grasses	2,33 %
(Protides	22,69 %
(Cendres	1,88 %

Essai d'appertisation :

Devant les qualités réelles du *Par. cubiceps*, très supérieures à celles des sardinelles, il a semblé intéressant de procéder à des essais de fabrication de conserves appertisées à l'huile, dans la perspective possible d'une utilisation industrielle de ce poisson sur le plan local ou régional.

Les essais pratiqués sur une très petite échelle avec le concours d'une conserverie d'Abidjan se sont révélés très encourageants.

Le poisson une fois étêté et vidé se présente comme une sardine qui aurait le corps assez large. Le contenant idéal aurait évidemment été la boîte de forme type 1/4 P 30 par exemple, dans ~~une~~ cette boîte 3 ou 4 poissons suivant la taille trouvent leur place (voir photos 2 et 3). Malheureusement, il n'y a pas pour l'instant des boîtes de cette sorte à Abidjan ni d'outillage pour les sertir, aussi nos essais ont-ils été effectués avec des boîtes rondes d'un quart habituellement utilisées pour le thon au naturel ! Dans ces boîtes 6 poissons tiennent à l'aise, mais dans une position telle que l'espace vide entre eux est trop grand, et en dehors du fait que leur présentation est défectueuse, la quantité d'huile que l'on est obligé d'y ajouter est beaucoup trop importante.

La cuisson après parage a été pratiquée dans une saumure à 10° B aromatisée. Le temps de cuisson a été de 15 minutes dans un premier essai puis de 5 minutes dans un second. En fait ce dernier temps est largement suffisant.

Après sertissage, les boîtes ont été stérilisées une heure et demi à 115°.

.... /

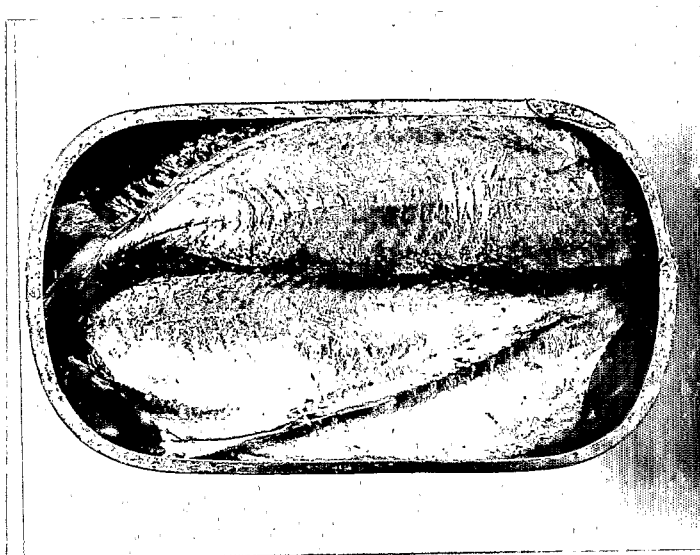


PHOTO N° 2

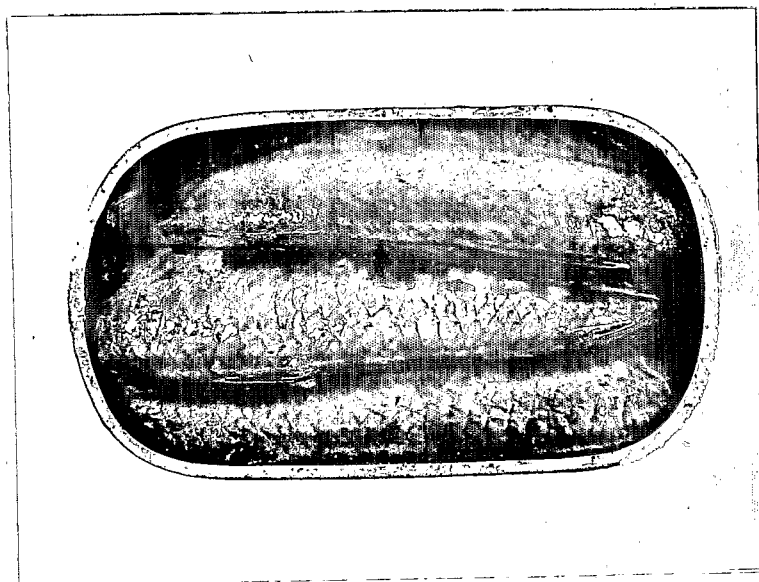


PHOTO N° 3

Résultats :

Dans un premier essai, 68 kg de poissons entiers ont donné après étêtage et vidage 39 kgs nets. Soit un pourcentage de déchets de 42 %.

Dans un 2ème essai, 48,5 kgs ont donné 30 kgs soit 38,2 % de déchets. L'amélioration du rendement tient surtout au fait que le premier parage avait été inutilement trop généreux, les glandes génitales en particulier ayant été enlevées.

Sur le plan technique, toutes les boîtes sont sorties normales sans fléchage ni bombage et leur stabilité après 10 jours d'étuvage à 37° et à 56° s'est révélée parfaite.

Les caractères organoleptiques du produit sont satisfaisants. La peau très fine et les arêtes rares ne sont pas une gêne à la consommation. La chair est à la fois consistante et tendre et sa saveur agréable se différencie de celle de la sardine dont elle est néanmoins très proche.

De nombreux essais de dégustation ont montré la parfaite acceptabilité du "Sardineau à l'huile", en particulier auprès de la population africaine, malgré la présentation encore défectueuse pour les raisons énoncées plus haut.

Problèmes de l'importance du stock.

Il serait évidemment prématuré de se lancer dans la mise en conserve de ce poisson si l'on n'était pas assuré de pouvoir le pêcher en quantité suffisante.

Tout d'abord ces poissons, qui vivent entre 70 et 300 mètres de fond environ, semblent présents à peu près tout le long de la côte occidentale d'Afrique tropicale, au moins depuis Saint-Louis du Sénégal jusqu'au Congo. Mais d'une part ils sont surtout abondants entre 100 et 200 mètres (à partir de cette profondeur P. ledanoisi est remplacé par une autre espèce, P. multisquamis, décrite récemment par l'un de nous et qui présente les mêmes caractéristiques mais semble moins abondant), d'autre part il paraît y avoir des zones de concentration où sa pêche est beaucoup plus fructueuse. Sans vouloir anticiper sur les résultats des campagnes du G.T.S. qui sont actuellement à l'étude, nous pouvons dire qu'une telle zone se situe entre Monrovia (Libéria) et Freetown (Sierra Leone). A titre indicatif, des quantités de l'ordre de 2.000 kilos et plus ont été pêchées en une heure de temps par un chalutier de 35 mètres utilisant un chalut de 24 mètres.

...../.....

Peu de choses sont connues sur la biologie du sardineau, ses migrations éventuelles, sa position par rapport au fond. Nous nous proposons d'amorcer une telle étude, mais d'ores et déjà il ne paraît pas téméraire de supposer qu'il existe des stocks suffisamment importants pour en permettre une exploitation commerciale.

D'ailleurs il est très vraisemblable que ce poisson ne se trouve pas uniquement sur le fond mais qu'il vive plutôt à une certaine hauteur au-dessus de ce dernier. Si cette hypothèse s'avérait juste il est probable que l'utilisation d'un chalut pélagique permettrait des captures beaucoup plus importantes.

Afin d'éviter des risques éventuels de surexploitation il serait bon toutefois, et ceci dès le début, que les captures soient suivies de très près pour déceler toute modification dans le stock vierge actuel.

Résumé et conclusion.

Un poisson peu connu de la Côte Occidentale d'Afrique, le "Sardineau", a été expérimenté en vue d'une mise en conserve. Les essais techniques ont été satisfaisants et ne nécessitent plus qu'une mise au point. Il semble par ailleurs que les stocks de ce poisson soient suffisamment importants pour en permettre une exploitation commerciale.

Le but à atteindre est l'obtention d'une conserve de bonne qualité mais d'un prix de revient suffisamment bas pour pouvoir être vendue dans les pays africains dont la possibilité d'absorption est très grande en ce domaine.

JUILLET 1964

- Laboratoire de Technologie des pêches
- Centre de Recherches Océanographiques