

Bernard Bergeret

20 MARS 1974

Donné par
Mme Frontier

VARIÉTÉS

**NOTE SUR UN NUOC-MAM
DE FABRICATION CAMEROUNAISE**

par

B. BERGERET

*Pharmacien Capitaine du Service de Santé des F.O.M.
Nutritionniste de l'O.R.S.T.O.M.*

Le Cameroun, « territoire sous-développé », manque de protéines alimentaires d'origine animale ; les enquêtes pratiquées par MASSEYEFF et CAMBON le prouvent de façon indiscutable.

Les peuples africains ont toujours marqué pour le poisson et les dérivés du poisson, sources appréciables d'azote protidique, un goût prononcé. Depuis le petit poisson fumé, Bilolo ou Bifaga, jusqu'au stockfish, poisson industriel d'origine étrangère, en passant par la crevette séchée et les nombreuses espèces de poisson frais qui sont maintenant mises sur le marché à un prix abordable pour l'indigène, la consommation du poisson et des produits de la mer se développe tous les jours davantage.

Malgré ce progrès de la consommation, la commercialisation du poisson reste encore en dessous des besoins théoriques de la consommation qui restent très importants. C'est la constatation de ces faits qui a incité MASSEYEFF, CAMBON et BERGERET à rechercher tous les produits azotés susceptibles d'assurer une supplémentation de valeur, tout en restant financièrement acceptable. Tout naturellement, leur choix devait se porter d'abord sur les sous-produits industriels inutilisables du poisson. Une enquête d'acceptabilité a été tentée à partir de farines et pâtes d'autolysats de poissons, sur différentes couches de la population. Ses résultats sont intéressants et sembleraient montrer une accoutumance facile à un produit encore inconnu dans le pays.

Les poudres et autolysats de poisson sont une application industrielle moderne d'un condiment annamite ancestral : le Nuoc Mam, autolysat de poisson en milieu chloruré sodique hypertonique. Nous nous sommes posé la question de savoir s'il ne serait pas plus économique de tenter de réaliser un Nuoc Mam indigène facilement réalisable par la ménagère africaine, que de proposer la vente, même à prix réduit, d'un produit industriel d'origine européenne. Les poudres d'autolysats de poisson seraient proposées sous forme de sachets représentant une dose quotidienne pour un certain nombre de personnes : mis en concurrence avec un Nuoc Mam artisanal, la



vente du premier produit s'arrêterait presque totalement, car il ne faut pas oublier que dans certains coins de brousse, le revenu moyen par tête d'habitant est si faible que les dépenses sont réduites souvent à leur plus simple expression.

En outre, le Nuoc Nam serait réalisable à partir de la pêche de la femme, matière première gratuite ; seul le sel serait à acquérir.

Toutes ces considérations nous ont amenés à réaliser une première expérience de fabrication. La matière première utilisée est un poisson des étangs expérimentaux du Service des Eaux et Forêts : les *Tilapia machrochir* et *melanopleura*. Ce poisson a été introduit pour un essai de repeuplement des cours d'eau et étangs en vue de la consommation humaine.

La fabrication proprement dite est évidemment copiée sur les techniques artisanales indochinoises :

Les poissons sont lavés et vidés ; ils sont égouttés et placés dans une jarre à raison de trois kilogrammes de poisson pour 1 kilogramme de sel en couches alternées si possible.

Le tout est laissé quatre à six mois dans la jarre à l'abri de l'air.

Au bout de ce temps, on retire le tout et on fait bouillir à feu doux dans une marmite couverte, jusqu'à liquéfaction, ce qui se produit en une heure environ.

On passe dans un linge, et on filtre le jus jusqu'à clarification complète.

Ce mode de fabrication est différent du mode de préparation indochinois, sur plusieurs points, ce qui est justifié par la faible quantité de poisson mis en œuvre. On remarquera, en particulier, l'absence du stade de récolte d'une première eau salée, et l'absence de lessivage du résidu pour l'obtention du Nuoc Mam commercial.

Le procédé de préparation utilisé conduirait à un Nuoc Nhut plutôt qu'à un Nuoc Mam qui, nous le répétons, est essentiellement un produit de lessivage des résidus.

Le jus ainsi obtenu se présente sous la forme d'un liquide limpide de couleur brun clair, d'odeur *sui generis* assez forte rappelant par ailleurs celle du fromage de Roquefort.

Nous en avons pratiqué l'analyse suivant les instructions du décret du 2 mai 1953 relatif à la définition légale du Nuoc Mam :

Les résultats de cette analyse sont consignés dans le tableau suivant :

Densité à 15° C	1,204
Extrait sec à 100° C	378 g par litre
Cendres	245 g par litre
Acidité de titration	5,9 g en SO ⁴ H ² par litre
Chlorures	240 g de ClNa par litre
Azote formol	11 g par litre
Azote total	22,4 g par litre
Azote ammoniacal	5,5 g par litre
Azote aminé	5,5 g par litre

Répartition de la matière azotée :

75,7 p. 100 azote organique,

24,5 p. 100 azote ammoniacal.

L'article 3 du décret précité assigne une teneur d'au moins 15 g d'azote total par litre pour le Nuoc Mam et 18 g d'azote total par litre pour le Nuoc Nhut.

La teneur de 22,4 g d'azote total du produit obtenu à partir du *Tilapia* est une teneur élevée qui permettrait de classer ce produit parmi les Nuoc Mam riches.

Les conclusions de l'analyse chimique sont favorables quant à la qualité du produit obtenu ; des consommateurs européens, habitués au vrai Nuoc Mam d'Extrême-Orient, ont émis également une opinion très encourageante.

Il ne nous resterait plus dans ces conditions qu'à tenter une expérience de masse en réalisant une quantité importante de Nuoc Mam de *Tilapia* et en la diffusant dans une collectivité telle qu'un gros village de brousse.

Une enquête d'acceptabilité serait ensuite pratiquée sur les consommateurs et ses conclusions pourraient servir de base à l'édition d'une plaquette de lecture, facile, illustrée de schémas simples, pour apprendre aux ménagères la manière de préparer le Nuoc Mam.