



HAL
open science

Trites de grande taille : réflexion à propos des possibilités de normalisation de la filière truite grande taille dans un objectif de qualité

Gérard Maisse

► To cite this version:

Gérard Maisse. Trites de grande taille : réflexion à propos des possibilités de normalisation de la filière truite grande taille dans un objectif de qualité. *Aqua revue*, 1989, 25, pp.15-16. hal-02728038

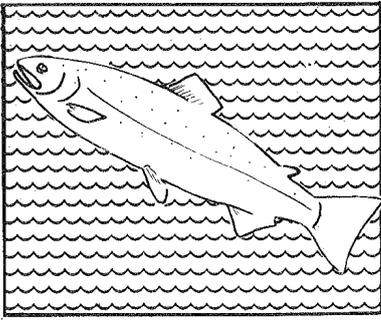
HAL Id: hal-02728038

<https://hal.inrae.fr/hal-02728038>

Submitted on 2 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



TRUITES DE GRANDE TAILLE

REFLEXION A PROPOS DES POSSIBILITES DE NORMALISATION DE LA FILIERE "TRUITE DE GRANDE TAILLE" DANS UN OBJECTIF DE QUALITE

G. MAISSE*

L'apparition dans les années 80 d'un nouveau produit, la Grande Truite d'Eau Douce (GTED) ou de Mer (GTM), s'est inscrite très tôt dans une démarche de recherche d'un produit de qualité visant à s'implanter dans un marché alors couvert par le seul saumon.

L'élevage spécifique de la Grande Truite apparaît aujourd'hui bien maîtrisé par les salmoniculteurs, tant en eau douce qu'en mer, et il apparaît opportun de mettre en place une réflexion scientifique visant à définir un certain nombre de normes dans un objectif de qualité, et appuyant les efforts déployés en ce sens par les services du Ministère de l'Agriculture depuis plusieurs années.

A l'INRA un certain nombre de Laboratoires du Département d'Hydrobiologie sont dès à présent concernés par le thème de la qualité : Nutrition des Poissons (St Pée sur Nivelles), Génétique des Poissons (Jouy-en-Josas), Physiologie des Poissons (Rennes). Cet intérêt se retrouve au niveau de la communauté scientifique nationale qui a fait de la qualité, le thème majeur de la Réunion 1988 de la Société d'Ichtyologie Fondamentale et Appliquée.

L'objet de cette réflexion est de faire le point sur ce que l'on connaît dans la littérature scientifique associant à des descriptions du poisson produit, les réactions du consommateur évaluées le plus rigoureusement possible.

LES FACTEURS "A PRIORI" DE LA QUALITE

En l'absence d'études nombreuses sur le thème de la qualité chez les salmonidés, nous en sommes réduits aux hypothèses ; les facteurs de qualité nous paraissent être à rechercher dans les domaines suivants :

- l'alimentation (qualité et quantité),
- la vitesse de croissance,
- l'état de maturité,
- l'état sanitaire,
- la qualité de l'eau d'élevage,
- la structure d'élevage,
- la technique d'abattage,
- la conservation.

Les études dont nous disposons, qui concernent à la fois truites et saumons, montrent que :

- le taux de rationnement (Dozias 1986), la source de lipi-

des (Boggio et al. 1985) et la source de protéines (Smith et al. 1987) ont peu ou pas d'influence sur la qualité organoleptique,

- les conditions d'élevage imposant une nage forcée ont une influence bénéfique, bien que limitée à un gain de satisfaction de l'ordre de 10 % (Totland et al. 1987),
- la maturation sexuelle, qui s'accompagne au niveau du muscle d'une diminution de la teneur en lipides et d'une augmentation de la teneur en eau dans le trimestre précédent la ponte, est le facteur primordial de dépréciation de la chair (Asknes et al. 1986, Hatano et al. 1987).

D'autre part, un certain nombre de facteurs vont avoir une influence sur la présentation du produit :

- la coloration de la chair dépend de la présence de pigments caroténoïdes dans l'aliment (elle dépend aussi de l'état de maturité),
- la chair peut être altérée par des agents pathogènes (hémorragies, kystes) ou par la technique d'abattage (hémorragies fréquentes avec l'électronarcose),
- l'aspect des nageoires est influencé par la densité d'élevage.

Enfin, la durée et la technique de conservation (entière, éviscérée, filetée, dépecée, réfrigérée, congelée, fumée, emballée sous vide, etc.) risquent d'avoir une influence, non seulement sur la qualité du produit, mais aussi sur la santé humaine.

LES SOLUTIONS AU PROBLEME DE LA MATURATION SEXUELLE

Les individus non stériles

D'une manière générale il paraît souhaitable de ne pas commercialiser un salmonidé moins de 3 mois avant ou après la ponte ; pendant cette période le taux de lipides est le plus faible (jusqu'à moins de 7 % contre 10 % pour les immatures) ; mesurable sur poisson vivant (Médale & Jagou, 1987), ce peut être un critère de contrôle de l'évolution de la composition corporelle des géniteurs après la ponte.

Par ailleurs, la maturation sexuelle des salmonidés étant sous l'influence majeure de la photopériode, il est possible de retarder le développement des gonades par un traitement photopériodique comme l'éclairage en continu par exemple (Bourlier & Billard 1984).

Enfin la sélection génétique peut être une voie intéressante pour retarder l'âge à la première maturité. L'utilisation de

* G. Maisse - I.N.R.A., GEDITH, Laboratoire de Physiologie des Poissons, 35042 RENNES CEDEX.

mâles mûrissant pour la première fois à 2 ans permet ainsi de limiter très fortement la proportion de mâles précoces (Burger & Chevassus 1987).

Les individus stériles

La stérilisation hormonale directe est possible mais, compte tenu de son image négative auprès des consommateurs et de l'absence de renseignements sur la toxicité éventuelle des résidus et métabolites, il ne nous paraît pas souhaitable de développer cette voie dans ce contexte de recherche de la qualité.

La triploidisation (Chevassus et al. 1984) est une solution élégante au problème de la stérilisation. Se limitant à un choc thermique appliqué dans l'heure qui suit la fécondation artificielle, cette technique est utilisable à l'échelle industrielle (un effort en matière de matériel paraît cependant souhaitable). Cette méthode présente d'autant plus d'intérêt qu'elle s'adresse à des populations monosexes femelles. Pour l'heure, elle se heurte dans ce cas à une opposition d'ordre réglementaire pour la production de néomâles (génétiquement femelles) indispensables au monosexage.

ABATTAGE, TRANSFORMATION, CONSERVATION, COMMERCIALISATION

Cet aspect du problème n'est pas abordé actuellement dans les recherches menées par le Département d'Hydrobiologie de l'I.N.R.A., qui s'intéressent surtout à la production (l'IFREMER et la Recherche Vétérinaire sont particulièrement compétents dans ce secteur de l'agro-alimentaire qui concerne le poisson). A l'évidence les nombreuses techniques développées dans le domaine des produits de la pêche maritime paraissent transposables. Cependant le secteur de

l'abattage est celui qui semble devoir faire l'objet d'une attention toute particulière et où l'éleveur a l'avantage d'une maîtrise totale par rapport au pêcheur. De nouveaux procédés d'abattage pourraient être mis au point ; citons à ce sujet les récents travaux de Hamann (1988) sur une technique d'immersion dans l'eau tiède (35 °C) qui paraît prometteuse.

En ce qui concerne la commercialisation il semble qu'il soit important de définir des calibres (poissons entiers et filets) sur lesquels la production pourrait s'aligner.

CONCLUSION

En conclusion de cette rapide présentation des possibilités de normalisation du produit Grande Truite dans un objectif de qualité, il est important de souligner que la qualité de la Grande Truite IMMATURE est généralement bonne et que le contrôle de la maturation sexuelle est souhaitable et possible.

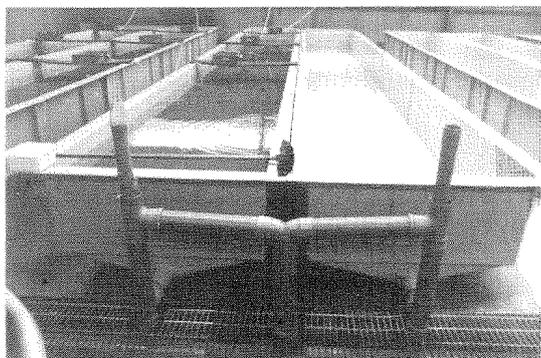
D'une manière générale, l'amélioration de la qualité des poissons d'élevage concerne l'ensemble des acteurs de la filière (pisciculteurs, fabricants d'aliments, abattoirs, transformateurs, distributeurs). Dans l'immédiat les Organismes Scientifiques peuvent apporter un certain nombre d'éléments de réponse aux problèmes posés, mais le développement de recherches visant à définir des critères objectifs de la qualité est indispensable aujourd'hui, si l'on veut fournir aux différents partenaires des guides précis dénués d'a priori.

Enfin citons pour exemple, à tous ceux qui se sentent concernés par la pisciculture d'eau douce ou de mer, l'opération "Qualité à bord, qualité d'accord !" mise en place et financée à l'initiative du FIOM dans le but de mobiliser la Pêche Française pour la qualité.

PLASTIQUES de BRETAGNE

1 bis, rue de l'Industrie 56100 LORIENT

25 ANS DE RÉFÉRENCES en stratifié polyester



AUGES — BACS — BASSINS — RACEWAYS
pour ÉCLOSERIE - ALEVINAGE - GROSSISSEMENT

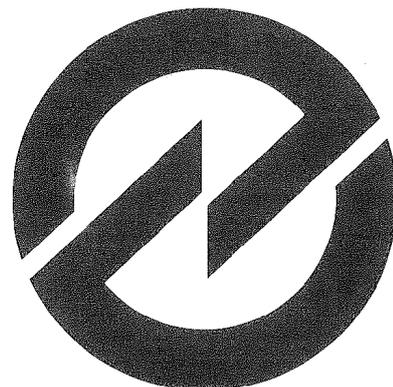
CUVES fond plat ou conique

BACS de ramassage - Tri - Manutention

BACS de transport de 250 à 2 500 litres

STANDARD ou sur ÉTUDES

Documentation complète au **97 83 90 90**



2EIA

ELECTRICITÉ ELECTRONIQUE
INDUSTRIELLE et AGRICOLE

Départements

**AQUACULTURE
ELECTROTECHNIQUE
TECHNIQUES DE L'EAU**

ZI du Chail
BP 84
17800 PONS
Tél. 46 96 16 90

Télex 791 395 F