

CLASSIFICATION DU THON AU SAMOA

Le Service des pêches du Samoa a fait récemment une analyse des besoins de formation de la filière du thon. La formation des entreprises locales exportatrices de poisson en matière de classement du thon était au nombre des besoins prioritaires établis par cette enquête.

Bien que le thon blanc constitue le plus gros des prises et soit exporté congelé vers les deux conserveries des Samoa américaines, les exportateurs locaux commencent à exporter du thon frais réfrigéré vers Hawaï et la partie continentale des États-Unis. Le thon jaune et le thon obèse doivent être minutieusement classés avant d'être emballés et exportés vers les marchés du sashimi au Japon, aux États-Unis d'Amérique ou en Australie.

La classification d'un thon blanc destiné à l'exportation vers Pago Pago est fort simple. La fraîcheur est le principal critère et tous les poissons bien réfrigérés après le débarquement

par Michel Blanc
Conseiller pour l'éducation
et la formation halieutiques
CPS, Nouméa (Nouvelle-Calédonie)

et livrés à l'exportateur dans un maximum de deux semaines pourront être mis en conserve. L'envoi d'un thon jaune ou d'un thon obèse à un marché étranger de sashimi repose encore sur beaucoup d'autres critères.

Il faut tenir compte de la couleur de la chair, de la teneur en huile, de la présence de chair brûlée, de la forme, de la taille, de la fraîcheur, de l'apparence extérieure du poisson et de la présence de maladies ou de parasites mais ce n'est pas tout. D'autres facteurs comme la situation du marché et la production des concurrents entrent en ligne de compte. C'est dire toute l'importance d'une bonne communication

entre l'agent qui évalue les pièces, le directeur de la société et les acheteurs étrangers. Autrement dit, il faut de nombreuses années d'expérience pour devenir un expert de la classification.

Le Service des pêches du Samoa a décidé en novembre dernier de solliciter les services de la section Formation de la CPS pour pourvoir aux besoins des exportateurs locaux. Le personnel de la section a déjà une grande expérience de la tenue d'ateliers sur la manipulation du thon dans la région, mais il n'avait encore jamais conduit d'atelier national traitant spécialement de la classification du thon.

La section a donc décidé de faire appel aux services d'un professionnel de la classification du thon et, après plusieurs tentatives infructueuses au Japon et à Hawaï, elle a pris contact avec le "classificateur" le plus expérimenté de Fidji, M. Albert Petersen, de *Great Pacific Seafood*.

Heureusement, Albert avait très envie de participer à ce projet de formation et son patron a accepté de le libérer pendant toute la durée de l'atelier tenu à Apia. Durant ses



Michel Blanc

Vérification de la température d'un beau thon obèse chez CJ Exports



Michel Blanc

Albert montre comment prélever un échantillon de chair près de la queue du thon

quinze années de travail dans l'industrie thonière de Fidji, presque toujours à *Fiji Fish Ltd.*, M. Petersen a classé des dizaines de milliers de thons. La section Formation ne pouvait trouver meilleur spécialiste pour cet atelier !

L'atelier, qui a eu lieu les mardi 12 et mercredi 13 décembre, comprenait des cours théoriques dans les locaux du Service des pêches et des démonstrations pratiques de classification dans les usines de transformation des quatre exportateurs de thon établis à Apia.

Les cours théoriques ont consisté en l'explication, à l'aide d'un diaporama des divers critères de classification, de ce qu'est le sashimi et de la commercialisation du thon au Japon. Il y eut des séances sur les techniques de manipulation à bord pour montrer aux exportateurs comment les pêcheurs locaux traiteraient leurs prises, depuis la capture jusqu'au débarquement. Bien qu'ils aient assisté à plusieurs ateliers sur la manipulation du thon, la plupart des pêcheurs locaux n'emportent pas encore assez de glace pour réfrigérer correctement

leurs prises. De plus, comme les alias font maintenant des sorties de deux jours, au lieu d'un seul comme aux premiers temps de la pêche, la question de la qualité du poisson et le problème des rejets par les conserveries de Pago refont surface au Samoa.

Malgré les améliorations constatées en 1999 - les rejets des deux conserveries des Samoa américaines sont passés de 190 tonnes en 1998 à 53 tonnes en 1999 - 94 tonnes de thon blanc ont été rejetées à Pago Pago entre janvier et septembre 2000. Le Service des pêches a décidé de s'attaquer à ce problème de qualité par la formation - un cours de trois semaines sur l'analyse des risques et points de contrôle critiques (HACCP) à l'intention des exportateurs de thon en juin 2000 - et par la législation. Un programme national de contrôle de l'innocuité des produits de la mer sera mis en œuvre en 2001 et comprendra l'établissement de normes nationales de salubrité des produits de la mer applicables à la filière du thon.

Durant les travaux pratiques, Albert a pu classer une grande variété de thons dans chacune des quatre entre-

prises d'exportation - *CJ Exports*, *Albacorp*, *Tradewinds* et *Apia Export Fish Packers*.

Il a expliqué aux participants que la meilleure façon d'évaluer la couleur du thon consiste à comparer des échantillons de chair de plusieurs thons, prélevés près de la queue, placés sur une surface blanche à la lumière du jour (l'éclairage au néon modifie la perception des couleurs).

Chez *Albacorp*, petite société exportatrice de thon blanc réfrigéré vers le marché américain, Albert a expliqué que la classification de ces thons n'exige pas d'entaille près de la queue, parce que la couleur et la teneur en huile sont assez homogènes chez le thon blanc. Les principaux critères sont la fraîcheur du poisson (les Japonais exigent que les branchies et les viscères soient laissées dans le poisson, afin de pouvoir en évaluer rapidement la fraîcheur), la fermeté de la chair et l'apparence extérieure.

Les meilleurs thons ont été observés chez *CJ Exports*, apparemment l'entreprise la plus exigeante quant à la



Michel Blanc

On peut aussi prélever des échantillons de chair par carottage

qualité des poissons achetés auprès des pêcheurs locaux. Un seul gros thon obèse a été inspecté et jugé conforme aux exigences du marché japonais. Albert a également classé plusieurs thons jaunes de belle apparence, commercialisables sur les marchés japonais et américain.

Dans l'ensemble, malgré des conditions naturelles peu propices à la capture de poissons de qualité exceptionnelle, les poissons évoluant dans des eaux chaudes ont une moindre teneur en matières grasses, les eaux du Samoa accueillent encore des thons jaunes et des thons obèses qui peuvent être exportés vers Hawaii et le continent nord-américain.

Il faut cependant améliorer les techniques de manipulation à bord afin d'accroître la rentabilité des exportations. Les pêcheurs locaux, qu'ils travaillent à bord d'alias ou de palangriers de plus grande taille, doivent employer les techniques décrites lors des nombreux ateliers organisés par la CPS et le Service des pêches.

Bien faite et conjuguée à la méthode tanaguchi, la perforation du cerveau du thon interrompt toutes les réactions biochimiques dans le poisson et permet donc de préserver sa fraîcheur et la couleur de la chair. La saignée est aussi importante et devrait être faite aussitôt après la mort du poisson, soit par des entailles latérales, soit par le sectionnement de la

membrane entre le col branchial et l'opercule.

La saignée accélère le refroidissement du poisson. En effet, contrairement aux autres espèces, le thon est un poisson à sang chaud. La saignée permet d'éliminer les toxines circulant dans le sang telles que l'acide lactique qui cause la brûlure de la chair et, surtout, d'améliorer la couleur et l'apparence de la chair.

Troisièmement, le thon devrait être refroidi dans la glace ou dans de l'eau de mer réfrigérée immédiatement après les deux opérations précédentes. Plus le thon est gros, plus il faut de temps pour abaisser la température de la partie centrale à près de 0 C - au moins 24 heures pour un thon de 80 kg dans une saumure de glace! Un refroidissement rapide et complet préserve la fraîcheur du poisson et réduit le risque de brûlure.

Au total, quatorze personnes ont assisté à l'atelier de classification, soit cinq employés des sociétés d'exportation de poisson, cinq pêcheurs, deux employés du Service des pêches, un employé des services samoans de contrôle sanitaire et un jeune classificateur fidjien inscrit à cet atelier par son employeur - *TriPacific Marine Ltd.*

L'atelier terminé, le mercredi 12, Albert est retourné dans chaque société afin de sélectionner d'autres poissons et de fournir des explications supplémentaires aux classificateurs locaux. Les dirigeants de ces sociétés ont vivement apprécié le contenu du cours et, tout en reconnaissant que cette formation avait permis à leurs employés d'en connaître assez pour classer le thon destiné à l'exportation sans craindre de se tromper, ils ont néanmoins demandé au Service des pêches d'organiser un atelier sur le découpage du thon en filets au début de 2001. Cette demande sera vraisemblablement communiquée à la section Formation, laquelle se mettra en quête d'un découpeur professionnel, comme elle l'a fait pour l'atelier organisé en juillet 1999 à *Celtrack Holdings*, à Fidji.



Michel Blanc



La meilleure méthode de classification : comparer des échantillons en les plaçant côte à côte sur une surface blanche



Michel Blanc

Cette pièce de thon ne sera pas exportée ; elle servira à une dégustation de sashimi

Earlybird Closes 30 June 2001

Third International Billfish Symposium

19-23 August 2001
Radisson-Plaza Hotel,
Cairns, Australia

International Host Body:
The Billfish Foundation




Registration Brochure

Website: www.flamingobay.com.au/billfish2001/

Joint Principal Sponsors

-  FISHERIES RESEARCH & DEVELOPMENT CORPORATION
-  DEPARTMENT OF AGRICULTURE, FISHERIES & FORESTRY - AUSTRALIA
- 

Major Sponsors

- 

Sponsors

- 
- 

Media Supporter

- 

© Copyright Secrétariat général de la Communauté du Pacifique 2001

Tous droits réservés de reproduction ou de traduction à des fins commerciales/lucratives, sous quelque forme que ce soit. Le Secrétariat général de la Communauté du Pacifique autorise la reproduction ou la traduction partielle de ce document à des fins scientifiques ou éducatives ou pour les besoins de la recherche, à condition qu'il soit fait mention de la CPS et de la source. L'autorisation de la reproduction et/ou de la traduction intégrale ou partielle de ce document, sous quelque forme que ce soit, à des fins commerciales/lucratives ou à titre gratuit, doit être sollicitée au préalable par écrit. Il est interdit de modifier ou de publier séparément des graphismes originaux de la CPS sans autorisation préalable.

Texte original : anglais

Secrétariat général de la Communauté du Pacifique, division Ressources marines, Section Information, B.P. D5, 98848 Nouméa Cedex, Nouvelle-Calédonie, Téléphone : +687 262000 – Télécopieur : +687 263818, Mél : cfpinfo@spc.int;
Web: <http://www.spc.int/coastfish/index.html>