



AFTER

CONGRÈS

11 & 12 novembre 2014

RESUME: Le poisson fumé *Arius* spp vendu dans les marchés est exposé sur les étales sans emballage. Il est ainsi sujet à des contaminations post production qui limitent sa durée de conservation. Pour palier à ces insuffisances des améliorations de conditionnement ont été effectuées puis validées par un suivi microbiologique. Il s'agit d'un conditionnement en vrac dans une cage aérée ou en barquette devant être stocké en réfrigération ou en congélation. Un sondage montre que 90% des consommateurs préfèrent le Kong en cage. Mots clé: Poisson fumé, qualité microbiologique, Distribution.

ABSTRACT: Smoked fish *Arius* spp sold in markets is exposed on the shelves without packaging. It is thus subject to post contamination. To overcome these shortcomings packaging improvements were made and validated by a microbiological monitoring. It is packaged in bulk in a ventilated box; or individual packaging tray to be stored in refrigeration or freezing. A survey showed that 90% of consumers prefer Kong exposed in a box
INTRODUCTION: Les conditions habituelles de vente du poisson fumé *Arius* spp dans les marchés locaux n'assurent pas la protection du produit contre les vecteurs, entraînent des risques microbiologiques sérieux. Pour ce faire, des solutions simples de conditionnement et de présentation sont proposés pour en garantir la qualité microbiologique.

Amélioration des conditions de vente du poisson fumé pour une meilleure sécurité sanitaire

Improved conditions of sale smoked fish for better safety

MBOW Ndeye Fatou^{(1)*}, AYEISSOU Nicolas⁽¹⁾, CISSE Mady⁽¹⁾, GOLI Thierry⁽²⁾

ESP UCAD Dakar (Sénégal) (2) CIRAD-UMR-95 Qualisud Montpellier (France)

* ndfafa89613@gmail.com

MATERIEL ET METHODES

Deux emballages sont testés à côté d'un lot témoin et sont placés dans les conditions habituelles de vente. Un suivi microbiologique est réalisé pendant 7 jours.

RESULTATS

- Prolifération de la flore mésophile dans tous les lots atteignant ainsi $3,0 \cdot 10^9$ ufc/g
- Le lot en cage présente toujours les minima de charges; les maxima sont enregistrés chez les lots en barquettes et le lot témoin
- La contamination par *Staphylococcus aureus* et *Salmonella enterica* (*Choleraesuis*) est signalée seulement dans le lot de référence (sans emballage)
- un sondage réalisé au cours de l'expérimentation révèle que 90 % des consommateurs préfèrent le lot en cage pour des motifs d'hygiène et d'assurance qualité
- 77% de ces derniers préféreraient le lot en barquette s'il était réfrigéré



DISCUSSION

Ces résultats montrent que la cage et les barquettes limitent la contamination du produit par les mouches et les nombreuses manipulations des clients. Cependant, l'introduction des barquettes impose un stockage des poissons fumés en températures réfrigérées ou de congélation

CONCLUSION

Les résultats obtenus ouvrent des pistes d'amélioration des conditions de vente et une nouvelle voie de distribution épousant la chaîne de froid et orientée vers une nouvelle catégorie de consommateurs.

