

Les précautions à prendre pour fumer son poisson

Faits maison, ces produits seront plus attractifs auprès de vos clients. Mais le poisson est un aliment fragile, à manipuler en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et les protocoles du plan de maîtrise sanitaire.

Le saumon et autres poissons fumés sont très appréciés par la clientèle, en particulier pendant les fêtes. En tant que restaurateur, vous pouvez fumer vous-même vos poissons, mais il faut respecter scrupuleusement les consignes indiquées par le fabricant de votre fumoir et noter les procédures à suivre. Il peut être également judicieux de procéder à un autocontrôle (analyse bactériologique réalisée par un laboratoire) sur le produit fini pour en fixer la date limite de consommation et valider votre protocole de fabrication.

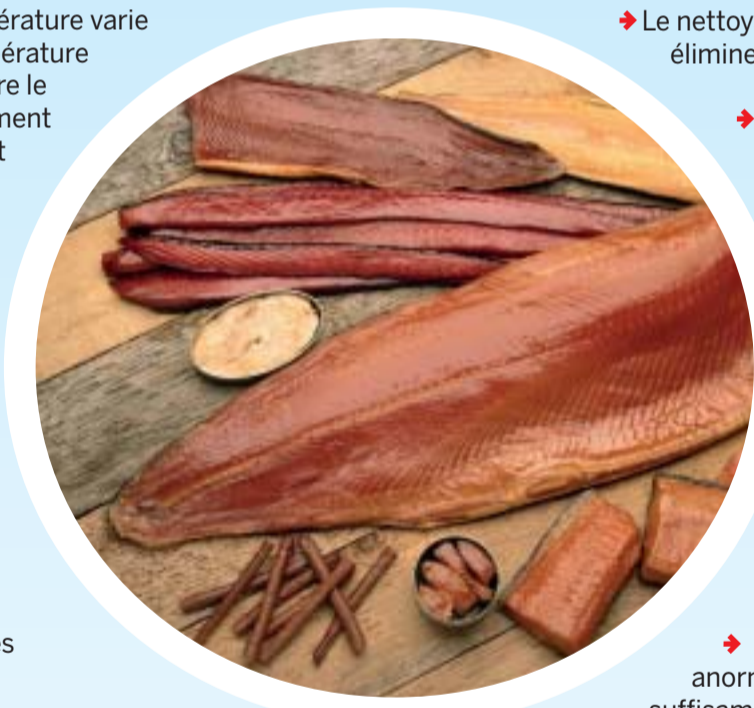
Le fumage à froid

→ Les températures supérieures à 63 °C permettent d'éliminer une grande partie des germes. Les plus résistants doivent être soumis à des températures supérieures à 120 °C pour être détruits. Lors d'un fumage à froid, le plus courant, la température varie de 25 à 32 °C selon les poissons. Cette température ne doit pas être dépassée, sous peine de cuire le poisson, mais elle est propice au développement bactérien. Le fumage, qui dure généralement entre 4 et 12 heures selon les produits, même s'il est couplé à un salage (30 à 35 g de sel par kilo) et à un séchage du produit, ne permet donc pas de supprimer les risques.

→ Le fumage a surtout pour objectif d'obtenir un goût caractéristique. Il est donc important que le produit de base soit de très bonne qualité, que la chaîne du froid soit bien maîtrisée jusqu'au fumage puis lors de la conservation. Si vous fumez du poisson sauvage, il est préférable de le congeler pendant 24 à 48 heures (à -20 °C) avant de le travailler pour détruire les parasites comme l'anisakis.

Le choix du fumoir

Les résidus brûlés sont cancérigènes. Choisissez votre fumoir avec une lèche-frite pour éviter que les graisses tombent dans la sciure et dégagent des composés toxiques. L'inox est le matériau le plus adapté car il ne migre pas dans les aliments, contrairement à l'aluminium. Les appareils bien isolés ou à double-paroi sont efficaces et économes. Choisissez un modèle qui se nettoie facilement.



© THINKSTOCK

Les dangers et les moyens de maîtrise

- La contamination peut être liée à l'environnement : la sciure ou les copeaux de bois utilisés pour le fumage doivent être 100 % naturels (vérifier leur traçabilité), exempts de produits chimiques, de traces de vernis, de moisissures, et ne doivent pas être stockés dans la zone de fabrication.
- La provenance des herbes et épices éventuellement ajoutées dans la sciure pour parfumer le poisson doit être bien contrôlée et définie.
- Si le fumoir est dans la zone de fabrication, il vaut mieux l'approvisionner en sciure en dehors des temps de fabrication.
- Le nettoyage du fumoir doit être minutieux : il faut éliminer les résidus gras et ceux de combustion.

→ Contrôlez l'intensité et l'opacité du dégagement de fumée avant d'introduire le poisson dans le fumoir. Toute trace de goudron ou de résidus de combustion doit être éliminée à la surface des produits fumés.

→ La contamination peut également être liée au personnel. Pour l'éviter, il faut une tenue adaptée et propre, se laver les mains régulièrement, porter un masque si besoin, et des gants pour manipuler le poisson.

→ Il peut y avoir une multiplication anormale des germes si le poisson n'est pas suffisamment séché, notamment par temps humide ou s'il y a formation de condensation dans le fumoir. Les aliments devront alors être séchés à l'aide de papier absorbant après chaque passe de fumage. Pour éviter ce risque, les aliments doivent être bien disposés dans le fumoir : l'air ou la fumée pourront circuler librement. La hauteur de sciure et l'hygrométrie du fumoir sont également des paramètres à prendre en compte. La phase de séchage doit impérativement se faire au froid.

Les délais de conservation

Le saumon fumé maison, si l'on respecte les consignes d'hygiène et de fabrication, peut se conserver au froid, bien emballé, 8 à 15 jours après 8 heures de fumage, et jusqu'à

30 jours après deux passes de 8 heures de fumage. Notez la date de fabrication et la date limite de consommation sur l'emballage du produit.

UNE QUESTION?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BLOGS DES EXPERTS

'Hygiène
en fiches pratiques'

