

VALORISER L'ANGUILLE PAR LE FUMAGE

Les premiers tests de fumage de l'anguille pêchée en Méditerranée se sont montrés concluants. Cette technique de transformation pourrait être une nouvelle piste de valorisation du poisson.

Marché de niche, l'anguille peut se vendre à des prix atteignant jusqu'à 190 € par kilo en filets fumés. Le Ceparlmar, association oeuvrant à la valorisation du milieu des pêches et des cultures marines du Languedoc-Roussillon, a décidé d'explorer cette méthode de transformation avec les anguilles locales. Les premières expériences ont été concluantes.

Achetés à des mareyeurs régionaux, les poissons ont été nettoyés, éviscérés et congelés à Sète, pour ensuite être expédiés à Boulogne-sur-Mer pour y être fumés. Le produit final s'est révélé de bonne qualité et disponible à des prix concurrentiels : l'anguille fumée « pêchée en Méditerranée » s'est vendue 90 € le kilo sur Paris.

Seul point noir au tableau, les tailles des individus proposés par les mareyeurs ont été peu conformes (moins de 40 %) aux demandes des saurisseurs. La discussion reste ouverte avec les mareyeurs.

L'ouverture d'un fumoir à chaud chez un traiteur régional est en projet, ce qui permettrait de transformer l'anguille directement sur place.

Source : <http://www.pdm-seafoodmag.com/nouveautes-produits/detail/items/valoriser-anguille-par-le-fumage.html>
(24/06/2014)