Les enjeux qualitatifs de la production de poisson fermenté en Afrique de l'Ouest

5 juillet 2019

Une revue de littérature, publiée dans le numéro de mai 2019 des *Cahiers Agricultures*, traite de la conservation du poisson par fermentation, en Afrique de l'Ouest, et des défis qui en résultent en matière de qualité des produits. Le poisson, notamment fermenté, constitue la principale source de protéines animales dans cette région, en particulier au Bénin, en Côte d'Ivoire et au Sénégal. Mis en œuvre dans le cadre d'activités artisanales, le traitement post-capture et le stockage reposent sur des procédés traditionnels et peu coûteux tels que le salage, le séchage ou la fermentation, aboutissant à un produit final dont la qualité est très variable.

Cet article propose des pistes d'amélioration ciblant la diversification des techniques de fermentation : utilisation de micro-organismes déjà présents dans le poisson pour initier le processus, bactéries lactiques issues de la fermentation de céréales, caractérisation de levures d'intérêt par écologie microbienne, etc. Cela permettrait le développement d'une production à grande échelle mais requerrait des efforts en termes de recherche, d'amélioration des procédés et de développement de la formation, ainsi que des actions collectives et d'appui à la commercialisation.

Source : *Cahiers Agricultures*