



▶ Le boucané tient bon face aux fast-foods et autres mets extérieurs. Sa consommation augmente. (Photo d'archives L.L.-Y.)

Le boucané de A à Z

▶ ENTRETIEN

Aline (*), conseillère en hygiène alimentation à la chambre de métiers, a présenté hier au Centhor ses travaux de synthèse sur le boucanage, à l'occasion des journées du réseau Qualireg. Ce produit carné, spécificité locale, reste très prisé des Réunionnais.

▶ **Quelle est la définition exacte d'un produit boucané ?**

Aline : "Il doit être fumé, séché et très salé. C'est un produit adapté au climat tropical.

▶ **Existen-ils plusieurs types de boucanage ?**

Il y en a trois. Le premier se caractérise par un fumage assez intense, d'une durée comprise entre six et huit heures, dans une enceinte fermée. C'est le plus répandu à la Réunion.

On trouve également le boucanage par foyer indirect. La fumée passe par un conduit. Enfin, certains font appel à un fumoir électrique fonctionnant avec des copeaux. Cette méthode est la plus récente et la moins répandue. Elle reste pourtant la plus rentable, le produit perd moins d'eau, il est moins sec.

▶ **Comment évolue la consommation du boucané ?**

Elle est en augmentation car le nombre de bouchers-charcutiers a augmenté depuis 2003. C'est à cette époque que les stagiaires de la chambre de métiers ont commencé leurs recherches. Pour ces artisans, le boucané est un produit d'appel, impossible de passer à côté.

On compte actuellement 170 bouchers-charcutiers à la Réunion, dont environ les trois quarts commercialisent ces préparations. On les a tous contactés.

▶ **Quelles pièces fume-t-on le plus ?**

La poitrine et la côte de porc.

▶ **Les artisans respectent-ils la réglementation ?**

Lors de notre étude, 90% des charcutiers répondaient aux

normes européennes en affichant une quantité d'hydrocarbures aromatiques polycycliques inférieure à cinq microgrammes par kilos de viande. Ces molécules toxiques se forment lorsque la flamme est trop importante.

▶ **Existe-t-il un outil officiel pour boucaner sans crainte ?**

Le Cirad a développé un prototype de fumoir. Il permet d'obtenir un produit fini équivalent au produit fumé artisanalement

avec cette certitude qu'il soit sain. Mais on cherche l'entreprise pour le fabriquer localement.

▶ **Pourquoi avoir voulu mener ces travaux de synthèse ?**

L'objectif final, c'est le recensement de ce qui est proposé, connaître l'activité pour mieux l'encadrer et accompagner les artisans. Il faut poursuivre les recherches à ce sujet" ■

Propos recueillis par D.F.B

(*). Notre interlocutrice n'a pas souhaité faire apparaître son nom.

Premier rassemblement du réseau Qualireg

La Cirad est à l'origine de ces trois jours du réseau Qualireg animés par une logique de co-développement. Plusieurs partenaires de la zone océan Indien se sont ainsi rassemblés au Centhor pour faire état de leur connaissance sur des domaines variés. Un point commun à tous les échanges : la qualité des produits agroalimentaires.

Victor Duffour, de la FGDON (Fédération départementale des groupements de défense contre les organismes nuisibles) a, par exemple, exposé les principes de la lutte biologique sur les légumes. Clency Lisette, membre de l'université de Maurice, a énuméré les produits de charcuterie de Maurice.

Mis en place l'an dernier, ce projet de coopération régionale a pour ambition de devenir un réseau scientifique et technique des pays de l'océan Indien en agro-alimentaire. "Nous en sommes encore à la phase du descriptif", explique le coordonnateur Vincent Porphyre. "Mais nous avons la volonté de monter une plate-forme d'expertises et de sciences".

Cette collaboration doit également permettre d'élaborer et de valoriser les produits agricoles de chacun des territoires.

Le réseau a déjà vu la concrétisation de quelques actions. Exemples : Madagascar dispose ainsi de maïs certifié AB pour l'approvisionnement des élevages bio de la Réunion. A Maurice, la filière apicole s'est employée à étudier les opportunités de labellisation du miel de Rodrigues.

Par cet échange de savoirs et une collaboration rigoureuse, l'océan Indien met tout en œuvre pour ne pas rester à l'écart d'un marché de l'agroalimentaire, marqué par une compétitivité exacerbée.



RADIO-CROCHET

La municipalité donne rendez-vous aux candidats

Dimanche 8 et 15 mai 2011
A la 35^{ème} Foire Agricole de Bras-Panon

Date limite d'inscription vendredi 15 avril 2011.

Renseignements et inscription,
Service Communication mairie de Bras-Panon

au 02 62 51 76 23

Le Maire,
Daniel GONTHIER