

Les journées du réseau QualiREG

Qualités et typicités des produits de l'Océan Indien

Le Boucané



Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région
– Ile de La Réunion- Avril 2011

Les chiffres du secteur de l'alimentation



➤ **1800 Entreprises en activité**

➤ **Plus de 3750 salariés**

➤ **Volume des affaires estimé:
180 Millions d'€**

(Source: chiffres clés de l'Artisanat 2010)



Les chiffres du secteur Boucherie Charcuterie



➔ **170 entreprises en activité**

➔ **250 salariés**

➔ **48 apprentis**

➔ **Volume des affaires estimé:
15 Millions d'€**

(Source: chiffres clés de l'Artisanat 2010)

Le boucané

Origine

« Boucan »: petite cabane où l'on faisait fumer la viande

Le boucané réunionnais

Poitrines ou côtes de porc conservées par « le boucanage »



Le boucané



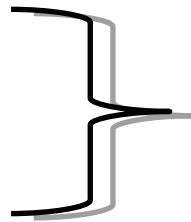
Salé



Séché



Fumé



**Opérations
conduites de
manière quasi
simultanées**

**Produit stable, très
aromatique et très coloré**

**Conservation adaptée
au climat tropical**



Le boucané

Les techniques
de **salage**
et de **fumage**
sont
hétérogènes
d'une
entreprise à
l'autre

Salage à sec avec des
épices,
barattage/malaxage,
saumure



- Nature du bois
- Durée du fumage
- Type de fumoir

Le bo

**25 % des
charcutiers**

**Fumage à
chaud
(50 à 85°C)
à foyer direct...**

6 à 12 heures

**Bûches de filaos,
de tamarin, de
letchi, d'acacia**

Le

**60 % des
charcutiers**

**... OU
à foyer indirect**

12 à 24 heures

**Bûches de filaos,
de tamarin, de
letchi, d'acacia ou
copeaux de hêtre**



Le boucané

15 % des
charcutiers

**Dans un fumoir
électrique**

4 à 6 heures

copeaux de hêtre

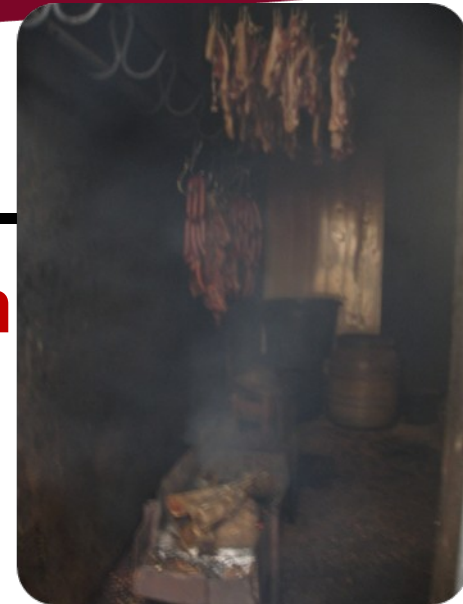


**Produit moins
séché et moins
stable**

Le boucané

**Le fumage intense poserait-
problème de qualité sanitaire**

**Présence des hydrocarbures
aromatiques polycycliques
(benzo(a)pyrène reconnu comme
cancérogène)**



Le boucané

RGT 208/2005: 5 µg HAP/kg de viande

13%: [hap] > 5 µg/kg

50%: 1 µg/kg < [hap] > 5 µg/kg

37%: [hap] < 1 µg/kg

(Sources: Recensement 2009)

Le boucané

Le **boucané** est un produit traditionnel très apprécié des réunionnais

Nécessité d'accompagner les artisans dans la recherche de **solutions adaptées** en préservant les **qualités organoleptiques** du boucané



Le boucané

Création d'un prototype de fumoir (brevet CNRS-CIRAD)

Alternative intéressante



- **Maintien d'un produit traditionnel
(stabilité, couleur)**
- **Maintien des critères organoleptiques**
- **Bonne qualité sanitaire**

Le boucané

**Quelques charcutiers intéressés
par le prototype et satisfaits par les tests**

**Souci de préservation du produit
traditionnel (maintien de l'aspect, couleur,
arômes)**

**➔ Client ne doit pas s'apercevoir d'un
changement éventuel de fumoir**

Le boucané



MERCI