

# 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



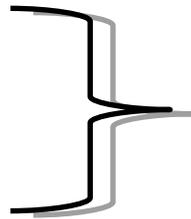
**Salé**



**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**

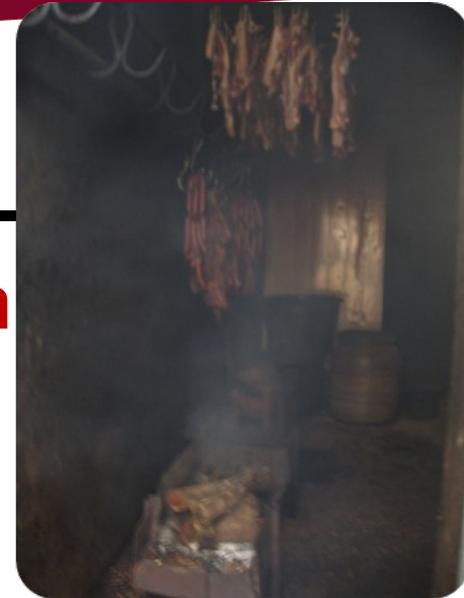


**Produit moins  
séché et moins  
stable**

# 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**