

cycle commence à nouveau.

Lorsqu'elles sont capturées, les civelles sont encore blanches et doivent être placées dans des réservoirs d'eau chaude pour que leur dos noircisse. Cette opération entraîne un taux de mortalité de 25 à 30 %. Les anguilles vivantes sont ensuite séparées et placées dans des bacs. On arrose ensuite les jeunes anguilles avec une solution contenant de la nicotine (il faut environ l'équivalent d'une cigarette de tabac noir ou de type européen par 10 à 20 kg de civelles). Le traitement à la nicotine tue instantanément la civelle. On doit ensuite les laver à l'eau claire pour enlever la matière gélatineuse et séparer les spécimens, qui ont réagi à la solution de nicotine en s'agglutinant ensemble.

Ensuite, on place les anguilles dans de l'eau bouillante à laquelle du sel a été ajouté et on les enlève avant que l'eau ne se remette à bouillir (la méthode est analogue à la méthode de cuisson des crevettes). L'eau peut être réutilisée jusqu'à trois fois, après quoi il faut ajouter plus de sel (100 g/10 L H<sub>2</sub>O), ce qui permet de réutiliser la solution pour six lots et plus. Par la suite, on retire les anguilles, on les laisse sécher et, une fois qu'elles ont été emballées, on les entrepose au réfrigérateur ou au congélateur. Les anguilles sont vendues en emballages scellés à vide de 250 g, 500 g et 1 kg (poids net), étiquetés selon les normes en vigueur.

Le prix des anguilles se situe aux environs de 8 000 Pts/kg durant la majeure partie de l'année et monte jusqu'à 12 000 à 14 000 Pts/kg durant la période de Noël. Le prix moyen des anguilles congelées se chiffre à 1 000 à 1 500 Pts/kg en-deça du prix du produit à l'état frais.