

## Manutention en mer

Il faut arrêter la perte de fraîcheur dès que la prise est remontée à bord.

Le hareng rogué de l'Atlantique est pêché par des senneurs et des bateaux aux filets maillants visés par les « exigences d'application pour la certification des bateaux de pêche » énoncées à l'annexe III du Règlement sur l'inspection du poisson du ministère des Pêches et des Océans (MPO) (annexe I).

Le poisson et la glace doivent être à l'abri du soleil et des intempéries, et la zone d'entreposage doit être munie d'étagères ou d'un faux plancher construits de matériaux approuvés, pour que les prises ne puissent entrer en contact avec l'eau de cale et d'autres contaminants (huile, graisse, surfaces non approuvées, etc.), qui pourraient abriter des bactéries ou des sous-produits de la corrosion. Il faut également empêcher les poissons d'être écrasés, en les plaçant sur des étagères, sur une épaisseur maximale de 90 cm, ou dans des senneurs munis d'un système à eau de mer réfrigérée ou à glace fondante.

Pour éviter d'endommager le poisson, il est recommandé de ne pas utiliser de fourches, et de n'utiliser les pompes et les pelles que d'une façon qui minimise les dégâts. Il faut éviter de piétiner le poisson ou de le manipuler brutalement, pour empêcher la décoloration du produit et la putréfaction autolytique.

La température est le plus important facteur qui influence la qualité du poisson entreposé. Tous les bateaux de pêche doivent donc avoir les moyens de réfrigérer le poisson au-dessous de 4 °C, que ce soit à l'aide de glace, de glace fondante ou de dispositifs à eau de mer réfrigérée.

Dans une étude publiée en 1987, M.D. Huynh a examiné pourquoi le poisson pêché au filet maillant était de moins bonne qualité. Cette étude a porté son auteure à conclure qu'il serait possible d'avoir du poisson de meilleure qualité en améliorant la conception et l'équipement (rouleaux de relevage des filets, etc.) des bateaux de pêche, en adoptant de bonnes méthodes de manutention et en réfrigérant le poisson entreposé. Les senneurs du sud-ouest de la Nouvelle-Écosse sont actuellement mieux équipés pour fournir aux transformateurs un produit de bonne qualité. Pouvant être plus sélectifs quant à la taille des prises, les bateaux de pêche aux filets maillants peuvent obtenir des rogues d'une maturité plus uniforme et obtenir un meilleur rendement.

Compte tenu des attributs des bateaux aux filets maillants et des prises moins abondantes, les pêcheurs de hareng rogué qui utilisent ces bateaux pourraient obtenir un produit de meilleure qualité, à condition de respecter le règlement.

## Déchargement, manutention, entreposage et transport

Il faut également veiller à ce que le poisson ne perde pas sa fraîcheur pendant le déchargement, la manutention, l'entreposage et le transport. La partie du règlement du MPO qui vise ces activités est reproduite à l'annexe II.

Comme nous l'avons souligné dans la section sur les techniques recommandées de manutention en mer, les points essentiels consistent à limiter l'introduction de bactéries, à minimiser l'incidence de la putréfaction autolytique ou chimique et à veiller à ne pas endommager le poisson.

Dans le cas du hareng rogué, il faut tenir compte d'autres aspects physiques particuliers, notamment éviter la libération des œufs, empêcher la rupture de la rogue et éviter d'ensanglanter la rogue.

À l'heure actuelle, les pêcheurs de hareng rogué utilisent diverses pompes. Pour endommager le poisson le moins possible, il convient de respecter les recommandations du fabricant de pompe. Le déchargement manuel doit respecter le règlement, qui interdit l'utilisation de fourches. Les représentants japonais se plaignent souvent du transport abusif du poisson, dans les contenants qui ne conviennent pas au transport de cette marchandise. Ce procédé rend le poisson impropre à la transformation. Le transport du poisson est une opération délicate; il faut veiller à ce que le poisson soit déplacé sur de courtes distances et avec grand soin pour en préserver la fraîcheur.

Depuis quelques années, les transformateurs de la région de l'Atlantique utilisent de meilleures méthodes pour transporter le poisson entier jusqu'à l'usine.