



Photo M. Blanc-F. d'Aubenton.

Scène de pêche Somono sur le Niger (Soudan Français).

ment (1). On sait que *Protepterus annectens* qui est l'espèce du genre existant au Soudan possède la faculté de passer la saison sèche hors de l'eau, au fond d'un trou creusé dans la vase, enkysté dans une sorte de cocon constitué de mucus durci et respirant alors l'oxygène de l'air à l'aide de sa vessie natatoire faisant office de poumon.

L'exemplaire ramené à Paris, mis dans un aquarium, s'est

comporté comme dans son habitat normal lorsqu'il a disposé d'une épaisseur suffisante de terre pour s'y enfouir et lorsque l'eau de l'aquarium a été progressivement enlevée.

La façon dont les choses se sont passées semble prouver que le déterminisme de l'enkystement n'est pas dû uniquement à l'action du milieu comme on aurait pu le supposer mais a également une origine interne.

La désinsectisation du poisson séché en Afrique Occidentale Française

Sous ce titre M. MALLAMAIRE, Chef du Service de la protection des végétaux en A. O. F. vient de publier une courte étude ronéotypée sur le procédé employé actuellement à la Section de Désinfection de Dakar et dont il préconise l'utilisation pour le traitement des poissons de mer et des poissons d'eau douce provenant du Niger.

Ce procédé consiste à soumettre le poisson à une fumigation sous vide partiel en utilisant le bromure de méthyle à la dose de 80 à 100 gr par mètre cube d'autoclave pendant une durée de deux heures.

Tous les insectes sont tués et l'opération terminée le poisson traité est immédiatement consommable sans qu'aucune de ses propriétés organo-leptiques ait été modifiée.

(1) Maurice BLANC, François d'AUBENTON et Yves PLESSIS, Note préliminaire sur l'enkystement de *Protepterus annectens* (Owen, 1839) (Bulletin du Muséum, 2^e sér., t. XXVII, n^o 3, 1955).

Sur la base des prix pratiqués actuellement à la Station de Dakar le prix de revient de l'opération est de 0 fr. 75 par kilo de poisson ce qui est minime.

Le procédé est évidemment très séduisant et son utilisation peut être envisagée pour le poisson provenant des grandes zones de pêche intérieures telles que le Delta Central du Niger ou le bassin du Tchad. Ce poisson qui donne lieu à un courant commercial de plusieurs dizaines de milliers de tonnes subit en effet des dégâts particulièrement importants, du fait de l'attaque d'insectes, avant de parvenir au consommateur.

Mais il faut tenir compte de ce que l'installation et le fonctionnement d'installations de traitement sous vide partiel dans des endroits comme Mopti ou Fort-Lamy par exemple, posent des problèmes certainement plus difficiles qu'à Dakar, et que le prix de revient du traitement y sera sans doute plus élevé.

D'autre part, il ne faut pas perdre de vue que la désin-

sectisation ne constitue que l'un des nombreux problèmes à résoudre pour arriver à améliorer le conditionnement et la commercialisation du poisson. Elle ne portera vraiment ses fruits que si elle s'intègre dans une action d'ensemble beaucoup plus vaste.

En ce qui concerne par exemple le poisson qui passe par le marché de Mopti et qui représente un tonnage annuel de l'ordre de 8.000 tonnes, les renseignements statistiques que nous possédons semblent indiquer qu'il subit à l'heure actuelle des stockages successifs plus ou moins longs, d'abord au niveau du pêcheur, ensuite à Mopti, enfin à l'échelon commerçants en gros sur les marchés de consommation. Un traitement de désinsectisation à Mopti n'aura d'intérêt que si le poisson n'a pas déjà subi de gros dégâts avant ou ne risque pas d'en subir après. Son efficacité ne sera réelle que si le processus des stockages est modifié de façon à concentrer ceux-ci à Mopti ou dans des endroits où de nouvelles infections pourront être évitées.

Par ailleurs, pour que le poisson, qu'il soit sec ou fumé, se conserve en bon état il faut non seulement le protéger contre les attaques d'insectes ou le désinsectiser mais aussi empêcher, en le maintenant à un taux d'humidité convenable, que des fermentations putrides puissent s'y produire.

Le degré d'intensité à donner à ces deux actions dépend du temps pendant lequel il faudra que leur résultat se fasse sentir. On n'aura pas besoin d'actions aussi poussées si le poisson doit être livré à la consommation au bout d'un mois ou s'il doit être stocké six mois.

Le traitement décrit par M. MALLAMAIRE, combiné avec un emballage étanche aux insectes et à l'humidité serait évidemment une solution parfaite. Malheureusement même en faisant abstraction du prix de revient qui est à étudier de très près elle paraît bien difficile à introduire d'emblée.

De toutes façons et c'est ce sur quoi il me paraît nécessaire d'insister, la désinsectisation en ce qui concerne le poisson séché et fumé des eaux intérieures africaines ne constitue qu'un des éléments de l'amélioration générale, absolument nécessaire, de la commercialisation de ce produit. Le ou les procédés à adopter pour la réaliser seront ceux qui, compte tenu de leurs avantages propres, s'intégreront le mieux dans l'ensemble des actions nécessaires. A ce jour nos connaissances sur la situation actuelle ne sont pas encore suffisantes pour nous permettre de fixer cet ensemble. Nous ne pouvons donc pas prendre de décision en ce qui concerne le problème particulier de la désinsectisation.

