

# SAUMON FUME MAISON

## LA MATIÈRE PREMIÈRE

Fumer soi-même du saumon paraît facile mais il ne s'agit pas d'improviser car le saumon fumé est un produit à risques.

Travailler à partir d'une matière première ultra fraîche, poisson entier éviscéré absolument. Les saumons élevés en Écosse arrivent sur le marché français 24 heures après l'abattage, les Norvégiens 3 à 4 jours après.

Le filet est un produit ayant subi des manipulations, il est plus sensible aux ruptures de la chaîne du froid qu'un poisson entier. Le filetage des saumons augmente le délai de mise sur le marché de 24 à 48 heures.

Les petits saumons de 2 /3 kg ne donnent pas de bons résultats. Trop petits ils ne sont pas suffisamment gras, ils donnent un saumon fumé trop sec et ne permettent pas d'obtenir des belles tranches.

Préférer les saumons de 4/5 kg, voire ceux de 6/7 kg.

## LE SALAGE

Pour saler, comptez une quantité de sel au moins égale à 10 % du poids du filet. L'action du sel sur l'activité microbienne n'est radicale qu'à partir de 10%.

## CALCUL DU TEMPS DE SALAGE

Temps de salage =

**Poids du saumon entier + 1 heure**

Exemple : pour un saumon de 5 kg compter  
 $5 + 1 = 6$  heures de salage

## LE SÉCHAGE

**Rincer les filets sous l'eau froide**, égoutter soigneusement les filets et les sécher sur une grille en chambre froide dans un endroit bien ventilé à 0 / + 4 °C pendant 12 à 24 heures.

## LE FUMAGE

**Utiliser un bois de fumage sélectionné** en sciure ou en copeaux. Les meilleurs bois sont le chêne et le hêtre. Vous pouvez ajouter à ces bois de petites quantités de plantes aromatiques séchées, baie de genièvre, romarin, laurier, thym, etc..

Le fumage s'effectue à fumée froide (22 à 26°C).

**Le temps de fumage** dépend de l'épaisseur du filet et de son taux de matières grasses, de l'opacité de la fumée dans le fumoir (une fumée trop épaisse et grisâtre contient des goudrons acides qui communiquent aux produits une saveur désagréable) mais également du goût fumé que vous souhaitez obtenir.

**Si le temps du fumage est trop court** le saumon sera fumé en surface mais pas à cœur. Le temps moyen de fumage est de 4 à 6 heures.

**Aussitôt après le fumage**, envelopper les filets dans un film ou sous vide pour bien fixer les goûts et éviter qu'ils ne s'évaporent, les stocker à 0/+4 °C.

**Laisser reposer 2 jours avant utilisation.**

## LA COMMERCIALISATION

**Commercialiser** ce saumon dans les meilleurs délais :

**-6 à 7 jours maxi après le fumage**

-6 à 12 jours maxi après fumage si conditionné sous vide.

# Les précautions à prendre pour fumer son poisson

Faits maison, ces produits seront plus attractifs auprès de vos clients. Mais le poisson est un aliment fragile, à manipuler en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et les protocoles du plan de maîtrise sanitaire.

Le saumon et autres poissons fumés sont très appréciés par la clientèle, en particulier pendant les fêtes. En tant que restaurateur, vous pouvez fumer vous-même vos poissons, mais il faut respecter scrupuleusement les consignes indiquées par le fabricant de votre fumoir et noter les procédures à suivre. Il peut être également judicieux de procéder à un autocontrôle (analyse bactériologique réalisée par un laboratoire) sur le produit fini pour en fixer la date limite de consommation et valider votre protocole de fabrication.

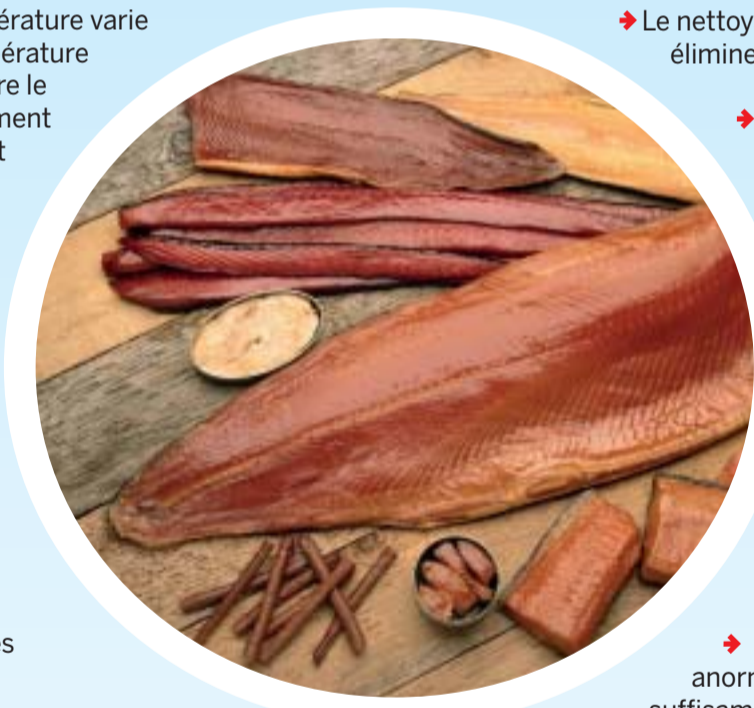
## Le fumage à froid

→ Les températures supérieures à 63 °C permettent d'éliminer une grande partie des germes. Les plus résistants doivent être soumis à des températures supérieures à 120 °C pour être détruits. Lors d'un fumage à froid, le plus courant, la température varie de 25 à 32 °C selon les poissons. Cette température ne doit pas être dépassée, sous peine de cuire le poisson, mais elle est propice au développement bactérien. Le fumage, qui dure généralement entre 4 et 12 heures selon les produits, même s'il est couplé à un salage (30 à 35 g de sel par kilo) et à un séchage du produit, ne permet donc pas de supprimer les risques.

→ Le fumage a surtout pour objectif d'obtenir un goût caractéristique. Il est donc important que le produit de base soit de très bonne qualité, que la chaîne du froid soit bien maîtrisée jusqu'au fumage puis lors de la conservation. Si vous fumez du poisson sauvage, il est préférable de le congeler pendant 24 à 48 heures (à -20 °C) avant de le travailler pour détruire les parasites comme l'anisakis.

## Le choix du fumoir

Les résidus brûlés sont cancérigènes. Choisissez votre fumoir avec une lèche-frite pour éviter que les graisses tombent dans la sciure et dégagent des composés toxiques. L'inox est le matériau le plus adapté car il ne migre pas dans les aliments, contrairement à l'aluminium. Les appareils bien isolés ou à double-paroi sont efficaces et économes. Choisissez un modèle qui se nettoie facilement.



© THINKSTOCK

## Les dangers et les moyens de maîtrise

- La contamination peut être liée à l'environnement : la sciure ou les copeaux de bois utilisés pour le fumage doivent être 100 % naturels (vérifier leur traçabilité), exempts de produits chimiques, de traces de vernis, de moisissures, et ne doivent pas être stockés dans la zone de fabrication.
- La provenance des herbes et épices éventuellement ajoutées dans la sciure pour parfumer le poisson doit être bien contrôlée et définie.
- Si le fumoir est dans la zone de fabrication, il vaut mieux l'approvisionner en sciure en dehors des temps de fabrication.
- Le nettoyage du fumoir doit être minutieux : il faut éliminer les résidus gras et ceux de combustion.

→ Contrôlez l'intensité et l'opacité du dégagement de fumée avant d'introduire le poisson dans le fumoir. Toute trace de goudron ou de résidus de combustion doit être éliminée à la surface des produits fumés.

→ La contamination peut également être liée au personnel. Pour l'éviter, il faut une tenue adaptée et propre, se laver les mains régulièrement, porter un masque si besoin, et des gants pour manipuler le poisson.

→ Il peut y avoir une multiplication anormale des germes si le poisson n'est pas suffisamment séché, notamment par temps humide ou s'il y a formation de condensation dans le fumoir. Les aliments devront alors être séchés à l'aide de papier absorbant après chaque passe de fumage. Pour éviter ce risque, les aliments doivent être bien disposés dans le fumoir : l'air ou la fumée pourront circuler librement. La hauteur de sciure et l'hygrométrie du fumoir sont également des paramètres à prendre en compte. La phase de séchage doit impérativement se faire au froid.

## Les délais de conservation

Le saumon fumé maison, si l'on respecte les consignes d'hygiène et de fabrication, peut se conserver au froid, bien emballé, 8 à 15 jours après 8 heures de fumage, et jusqu'à

30 jours après deux passes de 8 heures de fumage. Notez la date de fabrication et la date limite de consommation sur l'emballage du produit.

UNE QUESTION?  
RENDEZ-VOUS SUR  
LES BLOGS DES EXPERTS

'Hygiène  
en fiches pratiques'

