

LES POISSONS D'EAU DOUCE : UNE BONNE ALTERNATIVE AUX POISSONS DE MER POUR UNE MEILLEUR SECURITE ALIMENTAIRE

SABBA Esma^{1,2*}, BOUDIDA Yasmine¹, BOUDJELLAL Abdelghani¹

¹ INATAA, Université Frères Mentouri Constantine 1, Rue Ain El Bey, 25000, Constantine, Algérie

² Centre de Recherche Scientifique et Technique en Analyse Physico-Chimique (CRAPC), Algérie

Code CCP 6

Email* : asma.sabba@umc.edu.dz/asma.saba@crapc.dz

Introduction & Objectifs:

La chair de poisson est une source de protéines de qualité. Elle apporte aussi des AGPI-LC de la série n-3 particulièrement bénéfiques pour la santé humaine. La consommation annuelle du citoyen algérien en poisson est de 4,06 kg/hab/an, ce qui est très faible par rapport au seuil minimal recommandé par l'OMS qui est de 6,2 kg/hab/an. Il faudra donc promouvoir la consommation des poissons d'eau douce et d'élevage offrant les mêmes bénéfices nutritionnels avec des prix nettement plus bas. Notre étude a pour objectif de caractériser la chair des espèces d'eau douce en Algérie et contribuer à l'amélioration de l'acceptabilité de ces produits par les consommateurs Algériens.

Méthodologie (Matériel et méthodes):

Nous avons caractérisé six espèces de poisson d'eau douce : tilapia du Nil, tilapia rouge et carpe commune (bassin d'irrigation à Jijel), carassin et barbeau (barrage Beni-Haroun à Mila) et carpe royale (barrage El-Agram à Jijel). Ainsi nous avons réalisé la mesure du pH, de l'humidité et de la matière minérale, le dosage des protéines et le dosage des lipides.

Résultats et Discussion :

Le pH vari de 6,5 (*Tilapia du Nil*) à 6,89 (carassin) mais reste toujours dans les normes de la fraîcheur <7. Des valeurs de l'humidité allant de 74,96% (*Tilapia du Nil*) à 83,08% (tilapia rouge) selon la richesse du milieu en facteur alimentaire. La teneur en cendres est comprise entre 0,94% (carpe commune) et 0,99% (carassin). La teneur en protéines des poissons (10,63% pour la carpe commune à 15,4% pour le tilapia rouge) est globalement stable et indépendante du sexe et de la taille des individus. La teneur en lipides des poissons (1,23% pour la carpe commune à 4,32% pour le carassin) est influencée par plusieurs facteurs tels que l'alimentation, l'espèce, la saison et l'origine géographique.

Conclusion:

À travers ces résultats, nous déduisons que les poissons d'eau douce et d'élevage étudiés seraient une excellente source de nutriments essentiels aux besoins nutritionnels de l'homme. Nous pouvons aussi les considérer comme une bonne alternative aux poissons de mer qui souffrent de sous-développement et de pollution, notamment avec les métaux lourds. Nous devons poursuivre nos recherches sur « la caractérisation des poissons d'élevages », on réalisera une caractérisation sensorielle et toxicologique sur ces espèces.

Mots clés: Poissons d'eau douce – barrage – bassin d'irrigation - caractérisation physico-chimique

