

Le boucané réunionnais

Le boucané réunionnais

A la Réunion, le boucané Péi est une véritable institution

Tradition et innovation dans les techniques de fumage.



Depuis 1998, le Cirad développe des travaux pour améliorer le procédé de fabrication du porc boucané. En collaboration avec le Laboratoire d'énergétique et des phénomènes de transferts de l'Ecole nationale supérieure des arts et métiers de Talence, il a conçu, en 2003, un prototype de fumo (brevet Cirad-Cnrs), qui est en cours de validation auprès d'un artisan charcutier.

L'originalité de ce fumo repose sur la séparation des phases de séchage et de fumage :

1. des fumées chaudes, qui passent au travers de plaques rayonnantes, permettent de cuire et de sécher la viande sans contact avec ces fumées ;
2. des fumées refroidies garantissent l'obtention de produits homogènes de bonne qualité sanitaire.



Le fumo est actuellement perfectionné afin de s'adapter au mieux aux besoins des professionnels. Il permettra de maîtriser aisément le degré de cuisson, le séchage et le fumage des produits et améliorera la qualité globale du boucané Péi. Enfin, un logo va permettre aux consommateurs d'identifier clairement les différents types de boucané.

Les partenaires

1. Des artisans réunionnais volontaires
2. Le service économique de la Chambre des métiers de la Réunion
3. Le Laboratoire d'énergétique et des phénomènes de transferts de l'Ecole nationale supérieure des arts et métiers de Talence
4. L'Institut de recherches appliquées au contrôle de la qualité d'Arras
5. Le Laboratoire interrégional de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
6. Le Critt agroalimentaire
7. La Direction des services vétérinaires
8. La Direction régionale des affaires sanitaires et sociales



Source

: plaquette de la mission agroalimentaire de la Chambre des métiers de la Réunion, à Saint-Denis.

Oui