



## Valorisation culinaire des produits de la pêche, Seychelles



Document ID

77717

Reference

63192

Date

26/12/2016

Title

Valorisation culinaire des produits de la pêche, Seychelles

Caption

Cari coco d'espadon avec ses breds.

Dora Lesperance (SFA) travaille sur la revalorisation de produits de la pêche sous-exploités, mal-aimés, les espèces habituellement non consommées : espadon (peu consommé localement, surtout pêché pour export), les pêches accessoires des thoniers par exemple la dorade coryphène, et les petits pélagiques comme les macquereaux, sardines, carangues... Elle cherche également à valoriser les déchets de poisson habituellement jetés (chair qui reste sur les arêtes, ...).

Dans le cas de l'espadon, si sa concentration en mercure est supérieure à 1 ppm, il ne peut pas être exporté vers l'Europe, et Dora travaille donc sur comment valoriser ce poisson aux Seychelles. Dora adapte les recettes créoles en utilisant l'espadon à la place du poisson d'origine. Elle produit ensuite des « fiches recettes » diffusées à la population (terrines d'espadon, burger d'espadon, brochettes d'espadon, ...).

Ce travail se fait en relation avec les recherches de Nathalie Bodin (IRD MARBEC).

Author

Vergoz, Thibaut

Copyright

©IRD - Thibaut Vergoz

Special instructions

Keywords

 ALIMENTATION,  CUISINE POISSON,  NUTRITION