



Introduction

Après avoir attaqué, le lait puis des produits riches en sucre, en sel, et en matière grasse..., les lessives à main, mais aussi le double concentré de tomate, nous voilà aujourd'hui avec les conserves de thon, aliment national par excellence.

L'histoire de la Tunisie avec la pêche et notamment celle du thon ne date pas d'hier, mais remonte à la Romantique et qui s'est inscrite dans la tradition côtière méditerranéenne ainsi nos ancêtres ont profité pendant longtemps des richesses de la grande bleue. Puis apparus les premières unités de transformation de poisson en Tunisie qui sont parmi les plus anciennes du bassin méditerranéen. Certaines unités ont vu le jour au début du 19ème siècle. Cependant, il est judicieux de noter que la quasi-totalité du thon que nous trouvons dans nos boîtes, est importé. Le thon tunisien étant de meilleure qualité il est alors exporté ou transformé en quantités limitées pour répondre à une niche de marché de fins gourmets.

Pourquoi avons-nous choisi cette Matrice en particulier ? dans quel intérêt ?

Tout d'abord, il s'agira d'un produit incontournable de notre histoire culinaire, qui est très prisé par le consommateur tunisien. Il est aussi prêt à l'emploi, il peut se consommer tel quel, ou agrémenter nos plats que ce soit dans le fameux « kaskrout au thon », ou garnissant nos pâtes, nos tajines, notre lablebi, nos salades surtout la salade aux légumes grillés (mechouia).

Egalement et sur un point de vue nutritionnel, le thon est une excellente source de protéines, il est pauvre en calories, et facilement digestible. La majeure partie de ses lipides est constituée d'acides gras poly-insaturés dont les omégas 3. Il est riche en vitamines (B3 et B12) et en minéraux (fer, phosphore et potassium).

Résumons alors, le thon jadis consommé frais mais aujourd'hui surtout en conserves trace lui aussi, comme d'autres produits, notre histoire culinaire ; il est très apprécié par le consommateur tunisien, il présente un intérêt nutritionnel, cependant, les

consommateurs se plaignent parfois, de son mode de présentation, croient acheter un thon en un seul morceau, après ouverture de la boîte, ils le trouvent tout émietté ou encore pour sa saveur, ... d'où le choix de le mettre sous la loupe.

Dans ce cadre, nous avons analysé 16 références de thon entier milieu de couverture à l'huile d'olive et à l'huile végétale achetés à partir des voies habituelles de distribution.

Notons que nous avons choisi 4 références des marchés non organisés dans lesquelles nous nous sommes focalisés sur des caractéristiques touchant à la sécurité. Toutefois, ces dites références ne sont pas introduites dans notre comparaison.

Pour notre échantillonnage principal, nous avons calculé le poids net et le poids égoutté, apprécié le mode de présentation, essayé de chercher la nature de l'espèce grâce à l'analyse de l'ADN, chose première en Tunisie. Nous avons cherché également l'histamine, le milieu de couverture a été aussi vérifié pour les références à l'huile d'olive. Nous avons cherché également la teneur en sel (naturel ou ajouté). Nous avons également évalué la qualité de l'étiquetage et de l'emballage.

Soucieux du risque de la présence des métaux lourds dans notre matrice, nous avons cherché le cadmium et le plomb mais également le mercure, puisque le thon en boîte peut en outre constituer une source dangereuse de mercure, car les polluants industriels déversés dans la mer se retrouvent enfin dans les poissons et la chaîne alimentaire.

Enfin, afin d'apprécier les qualités gustatives de nos références, nous avons aussi réalisé des analyses sensorielles par un jury entraîné.

Darine DOGUI
Directeur analyses comparatives INC