

# Sommaire

Préambule .....	3
Objectifs de l'ouvrage .....	6
<b>Chapitre I. Contexte, contraintes et perspectives .....</b>	<b>13</b>
Historique .....	15
Enjeux .....	16
La production aquacole .....	22
Salmonidés et salmoniculture .....	26
Aquaculture, environnement et développement durable .....	32
Traitements vétérinaires .....	44
<b>Chapitre II. L'élevage des salmonidés .....</b>	<b>51</b>
Les conditions d'élevage .....	53
L'alimentation .....	76
<b>Chapitre III. Facteurs influençant la qualité .....</b>	<b>103</b>
Approche de la qualité en production .....	105
Facteurs influant sur la qualité corporelle .....	112
Facteurs influant sur l'odeur et la saveur .....	119
Facteurs influant sur la texture .....	123
Le « gaping » .....	129
Évaluation de la texture de la chair et du « gaping » .....	138
Quelques défauts physiques .....	140
La qualité de la pigmentation de la chair des salmonidés .....	143

<b>Chapitre IV. Collecte, conditionnement et co-produits</b> .....	151
Pêche et transport du saumon, des fermes aux sites de conditionnement .....	154
Anesthésie du poisson .....	159
Procédures d'abattage des salmonidés et impact sur la qualité .....	167
La saignée : une phase importante .....	176
La préparation du poisson .....	178
Valorisation pour la consommation directe en frais .....	185
Valorisation des co-produits .....	191
Impact des « process » de valorisation sur la qualité .....	198
<b>Chapitre V. Le saumon « aliment »</b> .....	205
Rôle dans l'alimentation humaine .....	208
Constitution et composition corporelle .....	229
Altération .....	245
<b>Annexes</b> .....	261
Le cahier des charges « produits de la mer/poisson » .....	263
La traçabilité dans la filière « produits de la mer » .....	265
Réglementation des produits de la pêche .....	275
Glossaire .....	279
<b>Références bibliographiques</b> .....	287