

Nous continuons nos articles sur la fraîcheur des aliments, en nous penchant sur le cas (assez complexe) du poisson.

Il est pas frais, mon poisson ?



Pendant des siècles, les Français n'ont consommé, sauf au bord des mers, que du poisson d'eau douce, car les transports étaient lents, et les techniques de réfrigération quasi inexistantes. Maintenant, nous consommons des produits de la pêche des mers et des lacs les plus lointains, au prix, nous l'avons vu, d'un « impact environnemental » énorme. Donc, et sauf pendant les vacances à la plage, nos poissons, dont on nous recommande les bienfaits diététiques, ont parcouru des distances énormes, et 'attendu' pendant parfois plusieurs semaines.

Pas de date de consommation inscrite clairement, sauf pour les surgelés, préparés dans les cales de navires-usines par des forçats de la mer et congelés rapidement, puis conservés (en principe) constamment aux alentours de -20°C. Vous trouverez sur les paquets des « D.L.U.O » allant jusqu'à deux ans après conditionnement. Les produits de la mer proposés sur les étals dans les différents commerces de plus ou moins grandes surfaces ont « patienté » à une température de 0 à +1 ou 2° C, dans une glace pilée plus ou moins abondante, avec leurs viscères, avant d'être vendus entiers ou transformés en filets, et ne portent pas de Date Limite de Consommation, sauf les huîtres en bourriches (étiquette

obligatoire). A notre connaissance, la seule mention incontournable est « produit en décongélation », ce qui est obligatoire pour les crevettes crues, et pour les poissons des grands lacs de l'est africain (Perche du Nil...) ou d'Asie du sud-est (Panga) ; ceci à condition que la mention n'ait pas été oubliée...

Comment alors éviter les mauvaises surprises, de dégustation surtout (car nous ne risquons tout de même pas grand' chose dans nos pays développés)...

>> Faisons fonctionner nos sens : l'odorat d'abord... quand on sent le rayon poissonnerie dès l'entrée d'une grande surface, ce n'est pas très engageant ! (mais cela peut être simplement le signe d'une installation pas très moderne) ; de près, le poisson ne doit jamais sentir l'ammoniac, sauf la raie, dont c'est l'odeur normale ; la vue surtout : rappelons qu'un poisson entier 'frais' doit avoir l'œil bombé et brillant, la peau brillante et sans blessures, et doit se tenir raide quand le vendeur le saisit. Ce n'est pas le cas des filets, qui doivent simplement avoir une couleur fraîche et brillante, sans taches jaunâtres. Quant au toucher, on ne nous laisse pas du tout enfoncer un doigt pour voir si la chair est ferme ! Là encore, observer la personne qui sert les clients.

>> Faisons fonctionner notre langue... pour poser des questions. Par exemple : quel poisson puis-je garder jusqu'à demain soir avant de le préparer ? Car, si vous demandez : « quand l'avez-vous reçu ? », curieusement, c'est toujours le matin même...

>> Préférer certains jours de la semaine : nos régions, encore de tradition chrétienne dominante, continuent à avoir une consommation maximale de poissons le vendredi : ce jour, ou le jeudi soir semblent donc les périodes les plus favorables de la semaine. Eviter aussi les périodes de grosses chaleurs, ou d'ennuis importants de circulation routière, car ces produits voyagent par camions depuis Rungis ...

>> Achetons plutôt des poissons entiers que des filets... si toutefois nous avons un minimum de temps pour cuisiner ; la fraîcheur est plus facile à vérifier ; de plus en plus de consommateurs ont appris à vider les poissons (si le vendeur ne le fait pas pour vous), ou à « lever » eux-mêmes les filets, ce qui n'est pas insurmontable. Et là, l'économie est substantielle... mais aussi, le poisson a été moins manipulé, et donc la chaîne du froid moins interrompue. Le poisson sera transporté rapidement (sac isotherme), vidé et rincé dès le retour, et conservé, dans une feuille d'aluminium, en bas du réfrigérateur, au maximum 36 heures.

>> Enfin, pour mettre toutes les chances de votre côté, privilégiez l'achat de poissons de saison (meilleurs pour les papilles... et le porte-monnaie) :

- au printemps : la lotte, la sole, la lingue (julienne)...
- en été : la sardine, le lieu noir, le maquereau, le merlu, le rouget barbet, le turbot, le sandre, la plie...
- en automne : l'anchois, la daurade, le grondin, le hareng, le merlan, le thon (éviter le thon rouge, espèce menacée) ;
- en hiver : l'églefin, le bar, le cabillaud, la limande, le tcaud, la carpe.

Certaines espèces, comme le grenadier, le mullet, le sabre, l'espadon, le vivaneau, l'empereur, la raie et la roussette sont, elles, disponibles toute l'année. Les poissons issus de l'aquaculture sont aussi moins 'saisonniers', mais sont soumis aux mêmes cycles de développement.

Enfin, nous signalons une astuce révélée par un vendeur ayant travaillé sur les

marchés : lorsque vous demandez que l'on vous vide, ou que l'on vous lève les filets du poisson que vous avez choisi, ne le quittez pas des yeux quand l'employé l'emmène à l'arrière pour l'opération : il arrive que l'on change votre poisson par un de la même espèce, mais moins frais (de la veille par exemple), gardé dans la glace sous la table... Hop, le tour est joué. Vous ne pour-

rez jamais le prouver, mais, si vous avez un doute, changez de fournisseur...

Nous n'avons là proposé que des réflexions de bon sens. Mais évidemment, si vous préférez les (très chers) plats tout préparés, ou le « poisson carré roulé dans la sciure », cet article n'était pas fait pour vous...

Pirater un compte bancaire, obtenir des données de cartes bancaires ou encore attaquer un site internet, tout s'achète. Il suffit parfois de déboursier quelques euros pour réaliser de telles opérations, largement accessibles sur le net.

Acheter au marché noir des données bancaires coûte en moyenne 2,30 euros, et un «kit» permettant de bloquer un site plusieurs heures peut se négocier pour une centaine d'euros : quelques clics suffisent souvent pour accéder à des cybercriminels monnayant leurs services.

«Ce n'est vraiment pas difficile, il suffit d'aller sur Google, de taper une formule-code (que nous ne pouvons reproduire ici), et vous trouvez des gens qui vendent des coordonnées de cartes bancaires volées», explique à l'AFP Laurent Heslault pour Symantec, un des spécialistes de la protection informatique. Le «CVV2» est le code sécurité figurant au dos d'une carte de crédit, qui vient s'ajouter au numéro d'identification à 16 chiffres.

Le jeu complet, baptisé «Fulls», donne tous les détails sur un titulaire de compte, comme son adresse de facturation ou ses codes d'accès à sa banque en ligne. Selon un récent rapport de RSA, filiale sécurité du numéro 1 mondial des systèmes de stockage de données EMC, «2,30 euros est le prix moyen auquel des biens et services (bancaires) sont vendus sur le marché noir».

Il faut en revanche déboursier entre 65 et 1.300 euros pour un loggin d'accès à un compte bancaire en ligne, selon le type de compte et également selon son «solde». «Le nombre croissant de ces forums «underground» et leur facilité d'accès représente une menace très sérieuse», selon RSA. «Des outils «simples» peuvent se trouver au bout de trois recherches Google, et il y a aussi ce que l'on appelle «l'activité malveillante proposée comme un service», renchérit François Paget pour la société de sécurité informatique McAfee.

«Pour une centaine d'euros, des prestataires mènent à votre place une attaque contre un site pour une heure, deux heures ou 24h», raconte-t-il. L'opération s'appelle du «dénégation de service» (DDOS) : il s'agit de bombarder massivement de requêtes un site internet jusqu'à le saturer et donc le bloquer. Il existe même des logiciels téléchargeables gratuitement qui permettent de lancer de telles attaques de façon coordonnée et en réseau. C'est le cas du logiciel LOIC («Low Orbit Ion Cannon»), notamment utilisé par des cybermilitants pro-Wikileaks contre Mastercard et Visa, qui avaient rompu leurs liens d'affaires avec le site diffusant des télégrammes secrets américains.

