



FORMATION EN FABRICATION DE CONSERVE DE POISSON ET D'AUTRES PRODUITS DE LA PÊCHE AU PROFIT DES FEMMES DU RAFEP

LES PRATIQUES LOCALES DE CONSERVATION DES PRODUITS HALIEUTIQUES EN AFRIQUE DE L'OUEST



Par Aminata MBENGUE

Agadir, Maroc
22 et 23 février 2019



PLAN DE PRESENTATION



- 1. RAPPEL DE LA POSITION DE LA FEMME DANS LA PECHE ARTISANALE;**
 - 2. LES PRATIQUES LOCALES DE MAREYAGE;**
 - 3. LES PRATIQUES LOCALES DE LA TRANSFORMATION ARTISANALE DU POISSON;**
-
- 1. LES FACTEURS DE DETERIORATION DE L'HYGIENE DANS LES PRATIQUES DE CONSERVATION;**
 - 2. QUELQUES RECOMMANDATIONS**

RAPPEL DE LA POSITION DES FEMMES DANS LA PECHE ARTISANALE

Une place importante dans les activités de post -capture



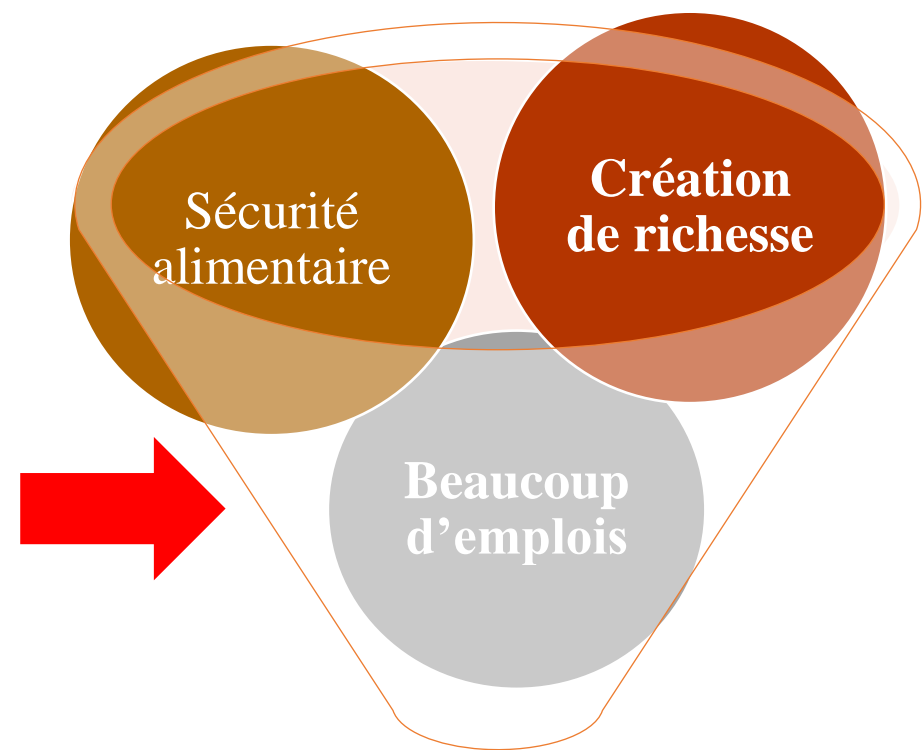
Mareyage: micro distribution et vente en détail



Transformation artisanale: différentes techniques



Quasi absentes dans la production



Rôle toujours déterminant

LE MAREYAGE

DES PRATIQUES LOCALES DE MAREYAGE SUR FONDS DE DIFFICULTÉS



Mareyage en gros

- Transport de grandes quantités de poisson
- Faible présence des femmes

Micro distribution

- Ecoulent directement au niveau de la zone de débarquements de petites quantités de poisson
- Ravitaillent les usines de traitement du poisson

Vente au détail

- Dernier maillon avant la consommation du poisson (présentes au niveau des marchés ou sillonnent les rues)



Insuffisance des moyens financiers

PRATIQUES LOCALES EN DÉPHASAGE AVEC LES RÈGLES D'HYGIÈNE

Manutention du poisson au niveau des zones de débarquements

Réception: des équipements dérisoires

Bols en aluminium



Bols en roseaux



Bassines en plastiques



Bacs en aluminium



Bacs en plastique

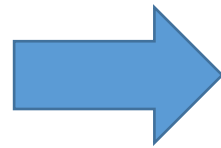


A même le sol



❖ Des pratiques montrant des conditions précaires d'exercice du métier dues à :

- ✓ l'insuffisance de la maîtrise de l'hygiène et de la qualité dans la manutention des produits halieutiques;
- ✓ des équipements (stockage, conservation) non adaptés pour les activités de la distribution par les femmes;
- ✓ Une accentuation de la position marginale des femmes dans le sous secteur du mareyage..



Stockage/conservation: des équipements non conformes

Des réfrigérateurs usés



De petits containers en bois



De box locaux en bois



Transport: des moyens peu adaptés

Des voitures de transport en commun utilisées



Des réfrigérateurs usés



Camions frigorifiques: accès limité pour les femmes



Commercialisation

Au niveau des aires de débarquement



..Sillonnant les rues



Au niveau des marchés: sur des étals



Vente à l'unité, au douzaine, par tas ou par caisse selon les types de poisson

Des freins au progrès des femmes dans le sous secteur

Des conditions d'exercice difficiles et non conformes aux normes sanitaires

Une aire de distribution limitée

Des revenus insuffisants

Une autonomisation compromise et une émergence difficile

TRANSFORMATION ARTISANALE DU POISSON : UNE TECHNIQUE TRADITIONNELLE DE CONSERVATION DES PRODUITS HALIEUTIQUES QUI VALORISE TOUS LES PRODUITS DEBARQUES

PRATIQUES LOCALES **VERSUS** ORMES SANITAIRES



Fumage

- Technique la plus répandue dans la zone et nécessite obligatoirement l'usage d'un four;
- Deux types: court ou long



Braisage

- Cuisson à feu doux ou ardent
- Peut se faire au four ou à même le sol



Cuisson

- Cuisson du poisson dans une eau bouillante



Fermentation

- Saumurage du poisson dans un bac rempli d'eau de mer pendant plusieurs jours



Salage

- Incorporation du sel au poisson;
- Associée le plus souvent aux autres techniques;



Séchage

- Enlever l'eau du poisson par l'action du sel ou de la pression, le produit est souvent exposé au soleil et au vent;
- Ultime étape avant le stockage et la commercialisation;

PRATIQUES LOCALES DANS LA TRANSFORMATION

Fumage



Braisage et cuisson



PRATIQUES LOCALES DANS LA TRANSFORMATION (suite)

Fermentation



Salage



Séchage



Poisson fumé



Poisson braisé séché



Poisson fermenté séché



Entier fermenté séché



Poisson salé séché



PRATIQUES LOCALES DANS LA TRANSFORMATION (fin)

Une activité de transformation artisanale du poisson vitale mais des pratiques non conformes aux normes

Produits transformés bien ancrés dans nos habitudes alimentaires mais une percée difficile dans les circuits de commercialisation extérieurs à cause des normes rigoureuses (le poisson fumé et le salé séché sont acceptés en occident avec des conditions)

Les produits fermentés et braisés ne sont pas encore acceptés à l'export en occident

Cependant quelques produits font l'exception et font l'objet d'un commerce sous régional florissant: Cas du salé séché et le braisé séché

L'hygiène et la qualité des produits : un principal défi à relever

Des normes à repenser: adaptées aux réalités africaines pour préserver l'originalité des produits

Faire des femmes des actrices incontournables dans le développement du sous secteur en promouvant des approches participatives et inclusives

L'HYGIENE DANS LA MANIPULATION DU POISSON: LES FACTEURS DE DÉTÉRIORATION

Le poisson, un aliment fragile: Danger lié au manque d'hygiène



Les clients fuient, ton produit ne se vend pas bien

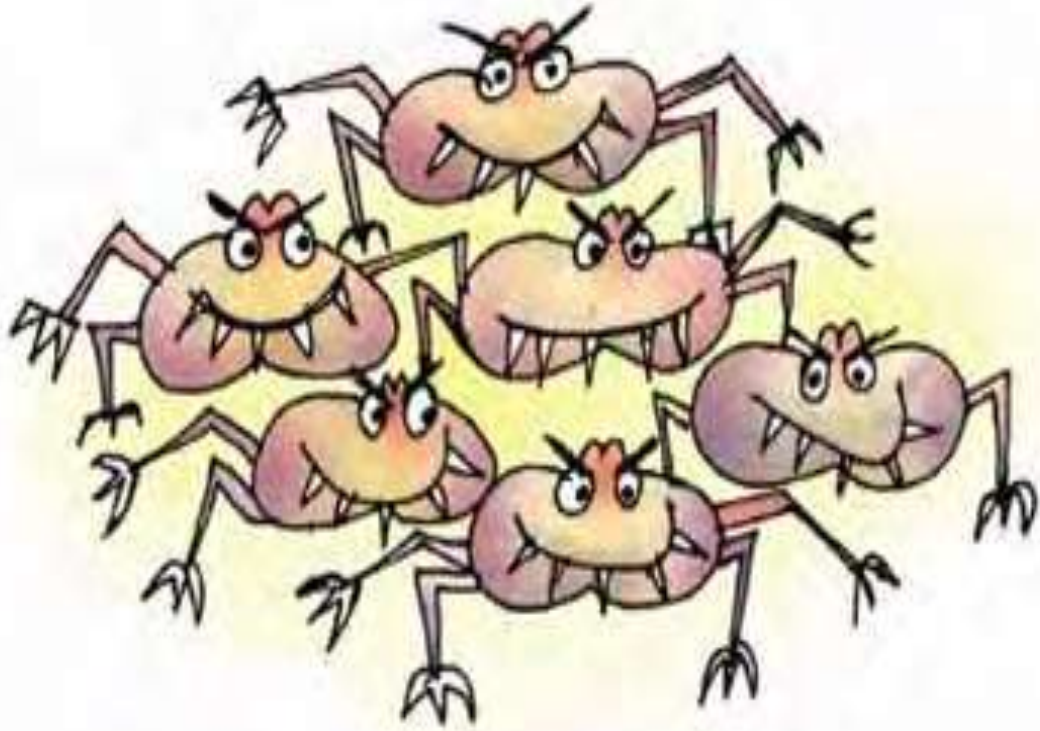


Peut rendre malade

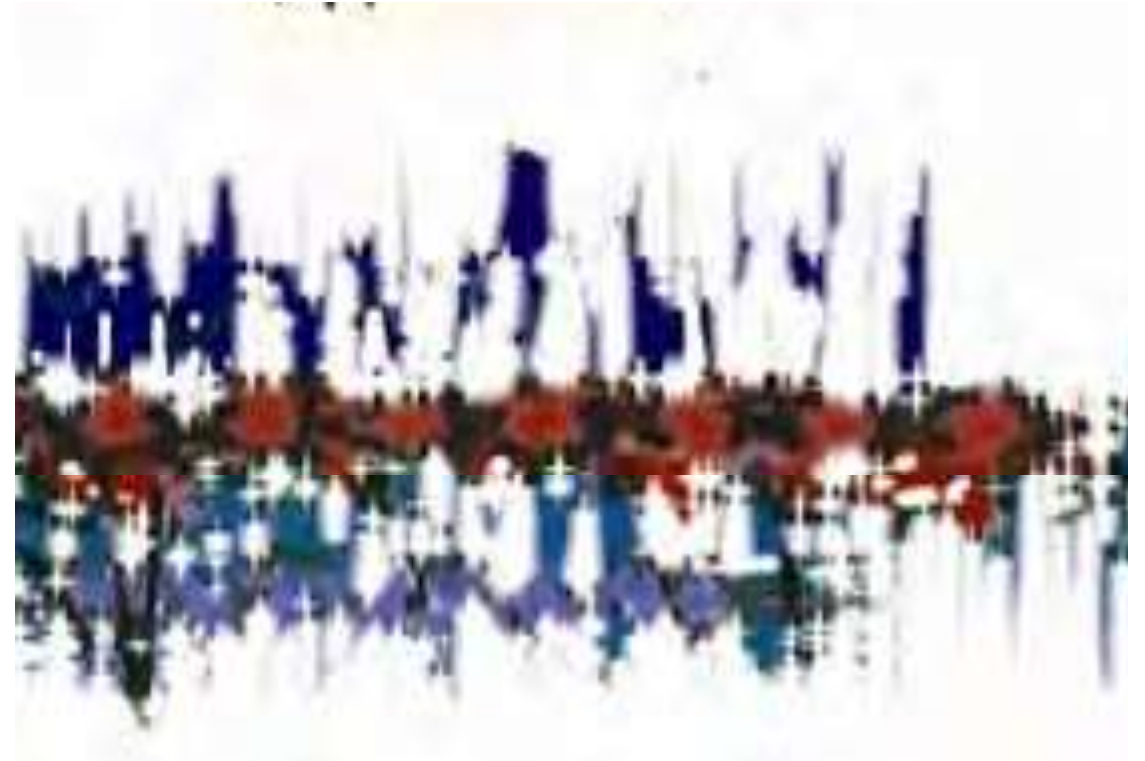


Et parfois même très malade

Qu'est ce qui cause la détérioration du poisson?



Les bactéries



Les enzymes

Où se cachent les bactéries?

...dans des lieux sales, mal entretenus



Toilettes sales



Habits et pied



Animaux



Dans l'air



mains



insectes

les bactéries aiment



L'eau



Les aliments



La chaleur

les bactéries n'aiment pas



Le froid

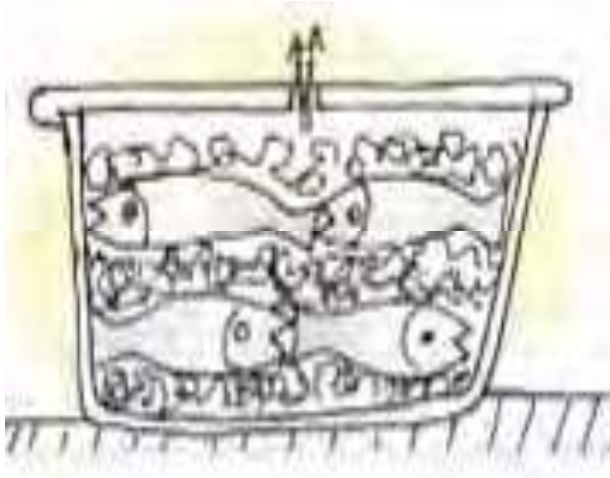


Les températures élevées



Un milieu sec

HYGIENE = QUALITE



Du poisson frais bien conservé avec de la glace



Un milieu de travail approprié



Tenue de travail et équipements appropriés



Bien nettoyés les équipements de production



Bien gérer les déchets



Utiliser des toilettes propres



Utiliser des moyens de transport appropriés



Rendez attrayant votre espace de vente



Conquérir les marchés, augmenter nos revenus

**Merci de
votre
attention**

***«Les femmes contribuent efficacement
au développement économique malgré
leurs faibles moyens. Quand elles sont
équipées des ressources nécessaires,
les femmes ont le pouvoir d'aider des
familles et des communautés entières
à échapper à la pauvreté. »***

