

Transformation et valorisation des produits halieutiques au Gabon

Présentée par: Nina Ricci Mingué, Présidente de la Gaser scoop

Principales activités de transformation et de valorisation: Fumage, salage, séchage



Produits transformés: Etmalose (sardinelle),
Heterotis niloticus, crevettes (naine et
Macrobrachium), bar, carangue, mullet et
poissons d'eau douce (tilapia, machoirons)



Techniques utilisées: Fumoirs traditionnels au feu de bois, séchage à l'air libre, salage en plein air



Contraintes et difficultés

- Manque d'équipement améliorés (four chorcor, séchoirs semi industriel etc)
- Forte utilisation du Bois résineux
- Absence des formations sur les bonnes pratiques de transformation et de valorisation
- Faible valorisation semi industrielle
- Faible implication des politiques dans le secteur
- Faible implication des femmes gabonaises devant la pénibilité du travail
- Transformation majoritairement pour l'auto consommation, sauf pour la sardine et l'heterotis niloticus qui font l'objet d'une exportation sous régionale (Congo, Cameroun, Nigéria)



Besoins en accompagnement

1. Renforcement de capacités,
2. Formation sur les nouvelles techniques,
3. Equipements nouveaux de transformation

L'expérience sur la valorisation des crevettes naines et d'eau douce avec un potentiel énorme est notre principal challenge



Je vous remercie (Akiba) pour votre attention

