



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture

UN
environnement
programme



African Union
Commission d'Agriculture

Initiative Pêches Côtères

Promouvoir une pêche durable
dans les zones côtières

Composante Afrique de l'Ouest (IPC-AO)

Capitalisation d'expérience | Sénégal

Processus de fabrication de semi-conserves
d'arches/d'huîtres et de crevettes séchées
par les femmes transformatrices de Niodior
et Dionewar, au Sénégal



L'IPC est financée par:



FONDS POUR L'ENVIRONNEMENT MONDIAL
POUR INVESTIR DANS NOTRE PLANÈTE

Partenaire national:



République
du Sénégal

Citer comme suit:

FAO et PNUE. 2023. *Processus de fabrication de semi-conserves d'arches/d'huîtres et de crevettes séchées par les femmes transformatrices de Niodior et Dionewar, au Sénégal*. Rome et Dakar. <https://doi.org/10.4060/cc4472fr>

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent aucune prise de position de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, ne signifie aucunement l'approbation ou la recommandation de la part de la FAO desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités.

ISBN 978-92-5-137674-4

© FAO, 2023



Certains droits réservés. Cet ouvrage est disponible sous la licence Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 IGO licence (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode/legalcode>).

Aux termes de cette licence, cet ouvrage peut être copié, redistribué et adapté pour des utilisations non commerciales, sous réserve que les références soient clairement mentionnées. Pour toutes les utilisations faites de cet ouvrage, il ne sera en aucun cas sous-entendu que la FAO approuve une organisation, produits ou services quels qu'ils soient. L'utilisation du logo de la FAO n'est pas autorisée. Si l'ouvrage est adapté, il doit être enregistré sous une licence Creative Commons Licence identique ou équivalente. En cas de traduction de cet ouvrage, l'énoncé suivant devra accompagner la citation choisie « Cette traduction n'a pas été réalisée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). La FAO n'est pas responsable du contenu et de la justesse de cette traduction. L'édition [langue] originale est celle qui fait foi.

Les litiges survenant dans le cadre de cette licence qui ne peuvent pas trouver de solution amiable seront résolus au moyen d'une médiation ou d'un arbitrage conformément aux indications de l'article 8 de la licence sauf si une autre solution est proposée. Les règles applicables pour la médiation seront les règles de médiation de l'Organisation mondiale pour la propriété intellectuelle <http://www.wipo.int/amc/en/mediation/rules> et tout arbitrage sera conduit conformément aux règles d'arbitrage de la Commission des Nations Unies sur le droit commercial international (UNCITRAL).

Matériels de tiers. Les utilisateurs qui souhaitent réutiliser le matériel présent dans cet ouvrage et attribué à un tiers, comme les tableaux, figures ou images, sont responsables de déterminer si une autorisation est nécessaire pour leur réutilisation et, le cas échéant, d'obtenir l'autorisation auprès du détenteur des droits. Le risque de plainte résultant de la violation d'un élément de propriété d'un tiers présent dans l'ouvrage concerne uniquement l'utilisateur.

Ventes, droits et autorisations. Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site internet de la FAO (www.fao.org/publications) et peuvent être achetés en contactant publications-sales@fao.org. Les demandes relatives à l'utilisation commerciale doivent être adressées au moyen du formulaire: www.fao.org/contact-us/licence-request. Les questions concernant les droits et les autorisations doivent être adressées à: copyright@fao.org

Avant-propos

Les pêches côtières sont vitales pour des millions de personnes, fournissant une alimentation saine, soutenant les moyens de subsistance et générant des revenus pour les communautés locales et les économies nationales.

L'Initiative Pêches Côtières (IPC) est un effort global de collaboration financé par le Fonds pour l'environnement mondial (FEM) réunissant des agences des Nations Unies, telles que: l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le Programme des Nations Unies pour le développement (PNUD), le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), la Banque mondiale, des organisations internationales non gouvernementales, notamment Conservation International (CI), le Fonds mondial pour la nature (WWF), et les gouvernements concernés.

Elle vise à contribuer à l'objectif global d'avoir une pêche côtière mondiale offrant des avantages environnementaux, sociaux et économiques durables en créant une meilleure gouvernance, y compris des incitations correctes, un environnement favorable et l'utilisation de processus plus holistiques et d'approches intégrées. Elle se compose de cinq projets interconnectés couvrant six pays: Cabo Verde, Côte d'Ivoire, Équateur, Indonésie, Pérou et Sénégal.

La présente brochure s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre de la Composante Afrique de l'Ouest du projet IPC (Cabo Verde, Côte d'Ivoire et Sénégal). Celle-ci est le résultat d'un long processus de gestion de la connaissance et de capitalisation des bonnes pratiques identifiées en matière de pêches artisanales, notamment au Sénégal.

Cette brochure a pour objectif de présenter et de partager le dynamisme des femmes transformatrices des produits de la mer au Sénégal et la manière dont celles-ci produisent les semi-conserves d'arches/d'huîtres et de crevettes séchées.

Table des matières

1. En quoi consiste la technique de fabrication de semi-conserves d'arches/ d'huîtres et de crevettes séchées?	1
2. Quels sont les bénéfices de la fabrication des semi-conserves d'arches/ d'huîtres et de crevettes séchées?	1
3. Où les femmes transformatrices produisent-elles les semi- conserves d'arches/d'huîtres et de crevettes séchées?.....	2
4. Quelles sont les bonnes pratiques d'hygiène appliquées par les femmes transformatrices?.....	3
5. Chaîne de fabrication de semi-conserves de crevettes à Dionewar.....	5
6. Chaîne de fabrication des semi-conserves d'arches/d'huîtres à Niodior.....	8
7. Que faire après?	26



1. En quoi consiste la technique de fabrication de semi-conserves d'arches/d'huîtres et de crevettes séchées?

La technique du séchage des crevettes constitue une pratique traditionnelle de transformation consistant en différentes étapes, dont la cuisson des crevettes à l'eau ou à la vapeur, leur essorage, refroidissement, séchage et décortiquage. Les crevettes ainsi séchées et décortiquées, sont vendues aux grossistes ou aux détaillantes qui vont revendre le produit, soit dans les Loumas (marchés hebdomadaires), ou dans les marchés classiques.

La transformation de la crevette représente, à côté de celle des mollusques, l'une des activités phares de la localité de Niodior. Initialement, les crevettes transformées dans cette localité étaient commercialisées en vrac. Mais avec l'évolution des pratiques, suite aux différentes formations reçues, les femmes transformatrices de Niodior ont expérimenté et adopté la vente des crevettes conditionnées, étiquetées et mises dans des sachets de 125 à 250 g.

2. Quels sont les bénéfices de la fabrication des semi-conserves d'arches/d'huîtres et de crevettes séchées?

La transformation des mollusques et des crevettes présente différents avantages aux femmes transformatrices:

- augmentation des revenus des femmes transformatrices tirés de la vente grâce aux innovations introduites notamment les semi-conserves et le micro-conditionnement (sachets de 125 à 250 g);
- achat groupé des matières premières à un coût favorable;
- amélioration des moyens et conditions d'existence des femmes transformatrices et de leur ménage;
- réduction de la pénibilité du travail et des risques d'accidents;
- Intégration dans la communauté.



3. Où les femmes transformatrices produisent-elles les semi-conserves d'arches/d'huîtres et de crevettes séchées?

Niodior et Dionewar disposent actuellement de deux unités de transformation de produits halieutiques modernes permettant de travailler dans des conditions qui répondent aux normes sanitaires et techniques en vigueur.

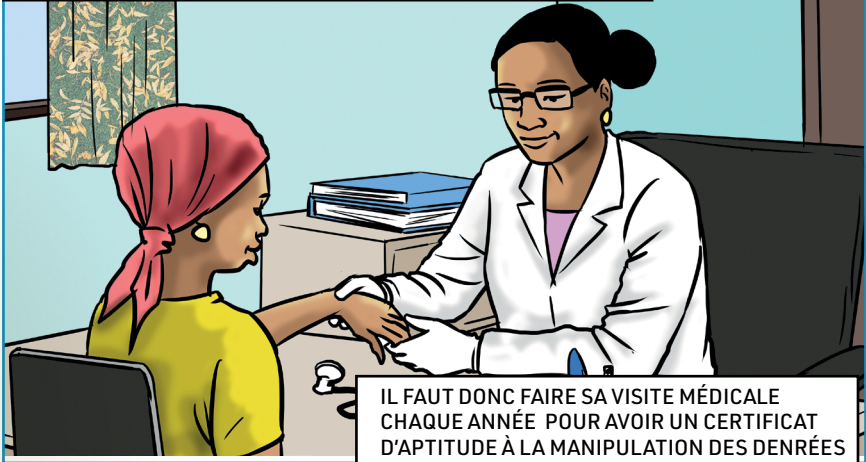
Les femmes transformatrices dans ces deux communautés sont regroupées au sein de deux fédérations locales de groupements d'intérêts économiques (FELOGIE) réunissant respectivement 650 femmes réparties à travers 25 groupements d'intérêts économiques (GIE), et 700 femmes réparties à travers 28 GIE.

Les deux unités de transformation de Niodior et Dionewar sont des installations modernes conçues et aménagées conformément à la réglementation sénégalaise en la matière. De plus, elles sont dotées d'équipements nécessaires facilitant le traitement et la transformation des produits dans des conditions d'hygiène et de salubrité satisfaisantes.

Un total de 22 femmes travaille à temps plein à l'unité de transformation de Niodior, et 20 femmes au sein de celle de Dionewar. Les autres membres y travaillent à temps partiel, et consacrent le reste de leur temps au maraîchage et à la transformation de fruits forestiers.

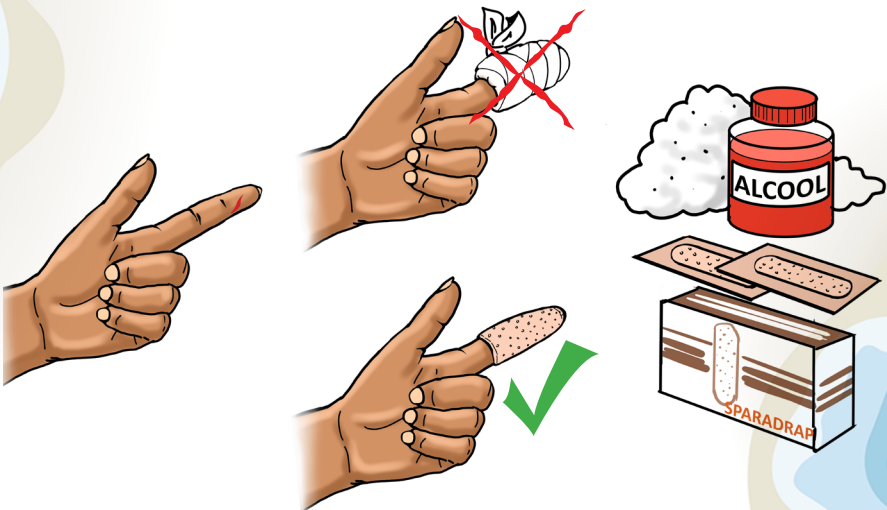
4. Quelles sont les bonnes pratiques d'hygiène appliquées par les femmes transformatrices?

UN BON ÉTAT DE SANTÉ EST INDISPENSABLE POUR S'OCCUPER DE LA PRÉPARATION, DE LA MANUTENTION ET DE LA TRANSFORMATION DU POISSON.

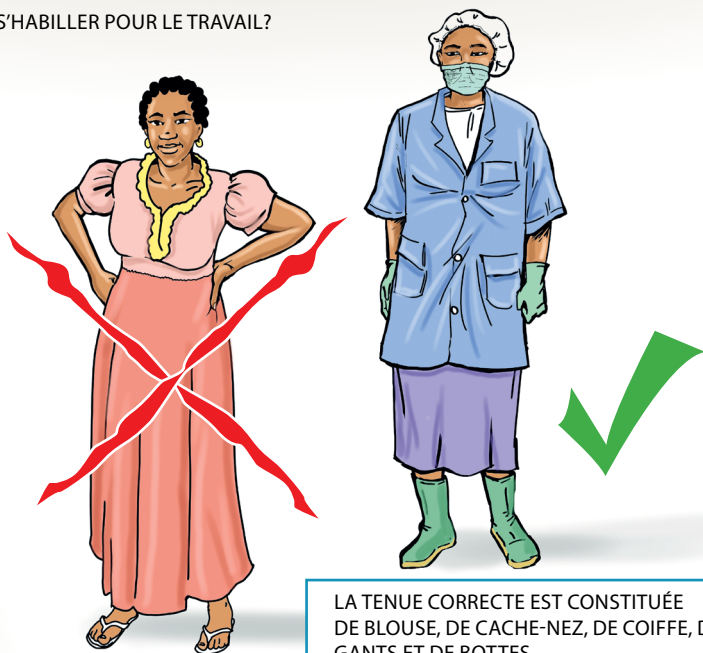


IL FAUT DONC FAIRE SA VISITE MÉDICALE CHAQUE ANNÉE POUR AVOIR UN CERTIFICAT D'APTITUDE À LA MANIPULATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES.

UNE BLESSURE EST SOIGNÉE ET COUVERTE AVEC UN PANSEMENT ÉTANCHE.



COMMENT S'HABILLER POUR LE TRAVAIL?



LA TENUE CORRECTE EST CONSTITUÉE DE BLOUSE, DE CACHE-NEZ, DE COIFFE, DE GANTS ET DE BOTTES.

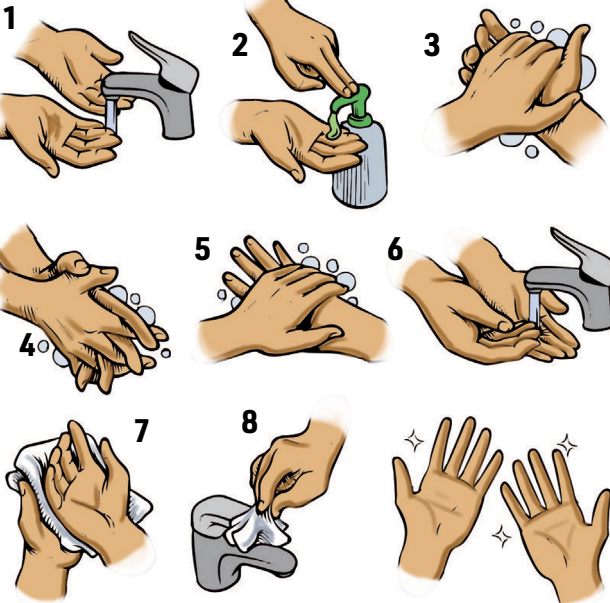
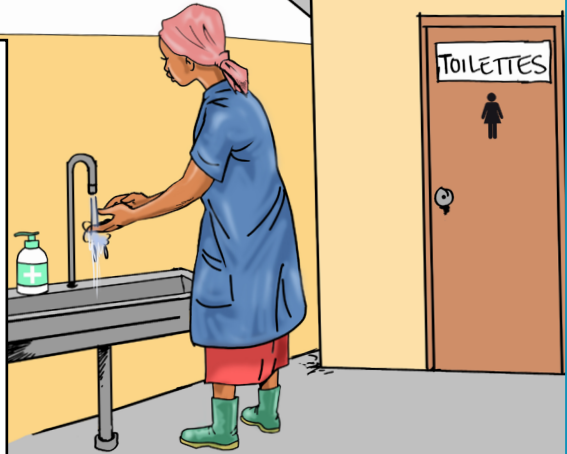
LAVAGE RÉGULIER DE LA TENUE DE TRAVAIL APRÈS CHAQUE PRODUCTION ET SÉCHAGE DANS UN ENDROIT PROPRE.



IL FAUT SE LAVER LES MAINS IMMÉDIATEMENT À LA SORTIE DES TOILETTES

LES MAINS DOIVENT ÊTRE LAVÉES SOIGNEUSEMENT:

- DÈS VOTRE ARRIVÉE SUR LE LIEU DE TRAVAIL;
- AVANT DE METTRE LA TENUE DE TRAVAIL;
- AVANT DE MANIPULER LE POISSON;
- IMMÉDIATEMENT APRÈS AVOIR UTILISÉ LES TOILETTES;
- APRÈS NETTOYAGE;
- APRÈS AVOIR UTILISÉ DES OUTILS, DES PRODUITS CHIMIQUES, ETC;
- APRÈS S'ÊTRE MOUCHÉ, ÉTERNUÉ;
- ENTRE DES TÂCHES CHANGEANTES;
- ET CHAQUE FOIS QUE NÉCESSAIRE.



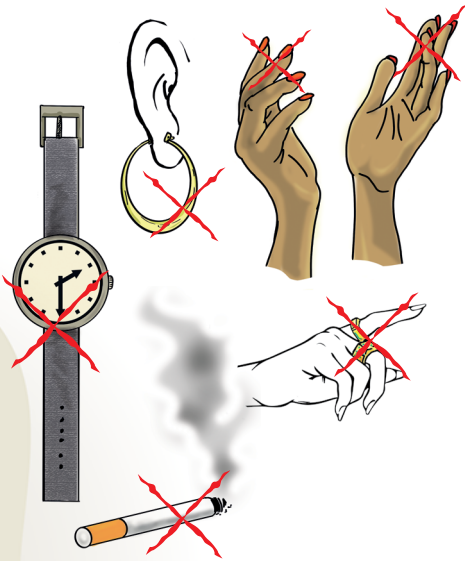
COMMENT SE LAVER CORRECTEMENT LES MAINS?

1. MOUILLER LÉGÈREMENT LES MAINS;
2. APPLIQUER LE SAVON;
3. FROTTER L'INTÉRIEUR DES PAUMES;
4. FROTTER ENTRE LES DOIGTS;
5. FROTTER LE DOS DES MAINS;
6. BIEN SE RINCER LES MAINS;
7. SÉCHER LES MAINS AVEC UN MOUCHOIR JETABLE DE PRÉFÉRENCE.

QUE CE SOIT AVEC DE L'EAU OU DU GEL HYDRO-ALCOOLIQUE, LES ÉTAPES DU LAVAGE DES MAINS SONT PAREILLES.

Bonnes pratiques applicables

Le comportement du personnel



IL EST INTERDIT DE PORTER DES BOUCLES D'OREILLES, DES BAGUES, MONTRES OU BRACELETS, DE METTRE DU VERNIS OU DE FUMER DURANT LE TRAVAIL.

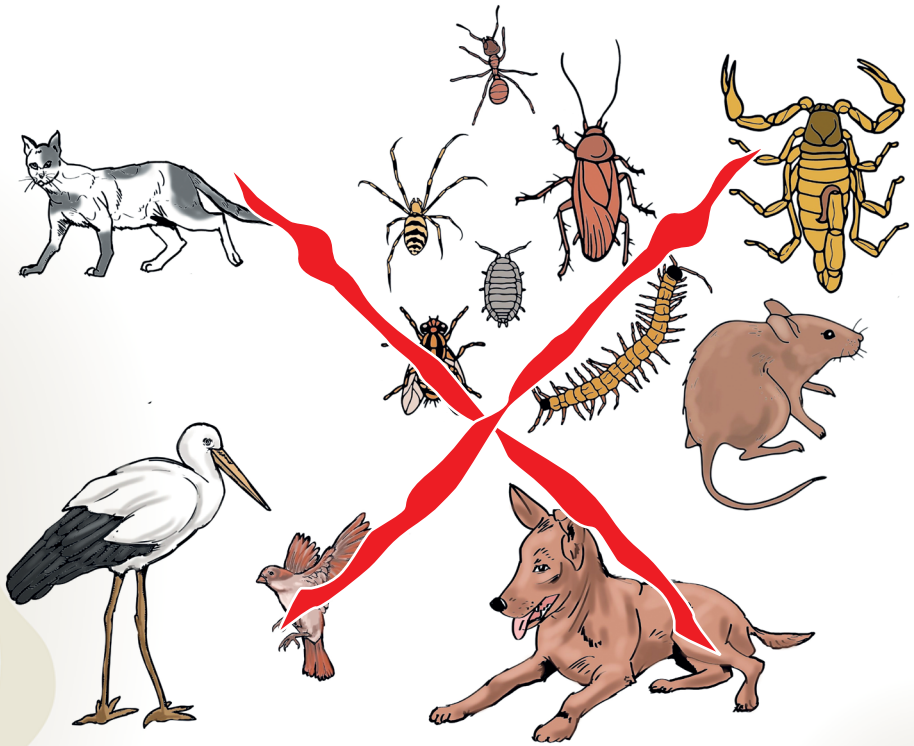
NE PAS MANGER SUR LE LIEU DU TRAVAIL.



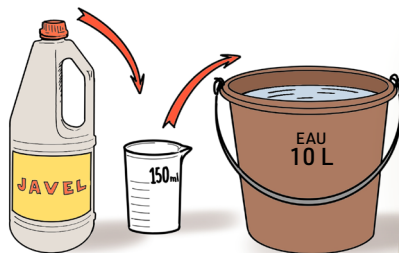
LES TABLES DE PRÉ-TRAITEMENT SONT RECOMMANDÉES, CAR ELLES SONT FACILES À NETTOYER ET DÉSINFECTER.



IL EST INTERDIT D'AVOIR DES ANIMAUX DE COMPAGNIE DANS L'ENCEINTE DE PRODUCTION. IL EST IMPORTANT DE PRENDRE DES MESURES PRÉVENTIVES POUR LUTTER CONTRE LES NUISIBLES.



DOSAGE DE L'EAU DE JAVEL POUR LA DÉSINFECTION DES SURFACES NETTOYÉES:

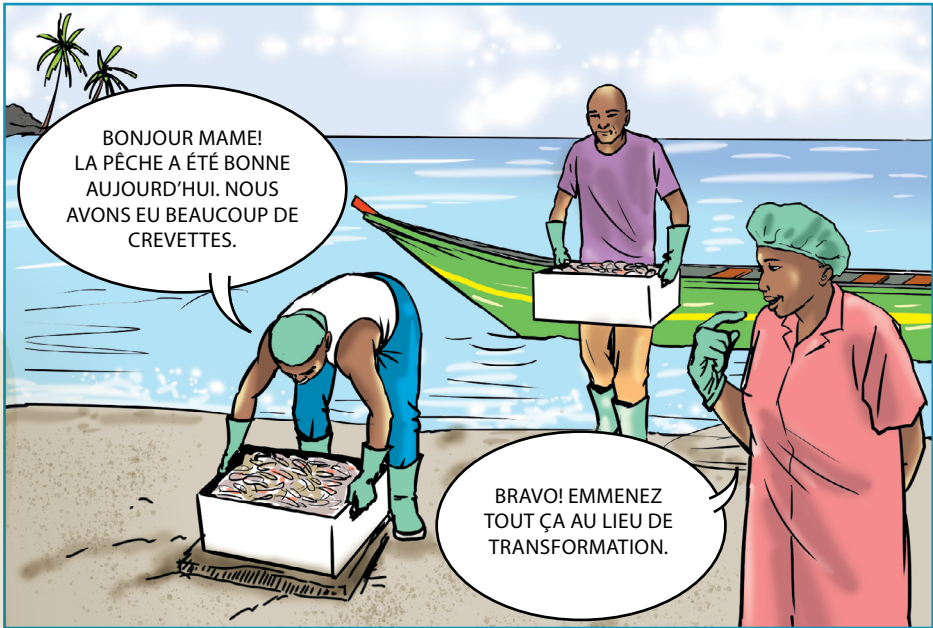


5. Chaîne de fabrication des semi-conserves de crevettes à Dionewar

ÎLE SITUÉE AU CŒUR DU SINÉ SALOUM, DIONEWAR EST L'UNE DES PLUS GRANDES ÎLES DU DELTA AVEC UN MARCHÉ QUOTIDIEN. LES HABITANTS VIVENT DE LA PÊCHE DONT LES NOMBREUSES EMBARCATIONS COLORÉES TÉMOIGNENT DE L'ACTIVITÉ DE L'ÎLE.



Les crevettes, fraîchement pêchées, sont débarquées.

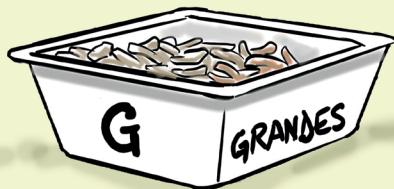
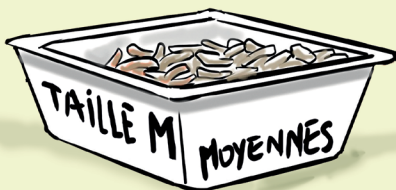


ENSUITE, NOUS TRIONS LES CREVETTES AFIN DE LES SÉPARER EN 2 CATÉGORIES DE TAILLE.

G POUR LES GRANDES, ET M POUR LES MOYENNES



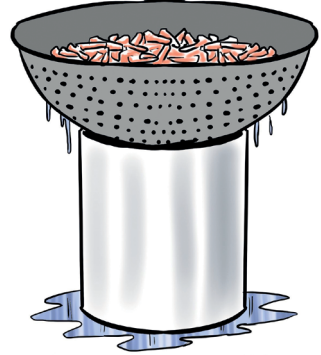
LES CREVETTES SONT PESÉES SÉPARÉMENT.



ON MET ENSUITE LES CREVETTES
DANS L'EAU ET LES LAVE
SOIGNEUSEMENT, EN PRENANT
SOIN DE NE PAS LES CASSER.

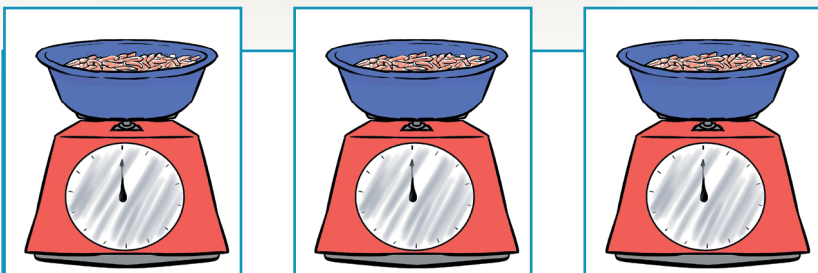


LES CREVETTES SONT ÉGOUTTÉES
PENDANT 10 À 15 MINUTES, POUR ÉVACUER
L'EAU DE LAVAGE RÉSIDUELLE.



ON DÉCORTIQUE ENSUITE
LES CREVETTES.





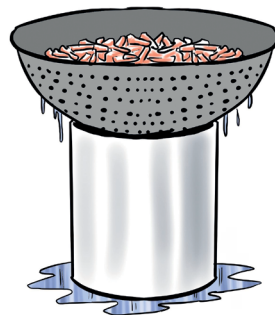
LA CHAIR ET LES SOUS-PRODUITS (CARAPACES, PATTES, TÊTES ET AUTRES DÉBRIS) SONT PESÉS SÉPARÉMENT, POUR CONNAÎTRE LEUR POIDS INITIAL.



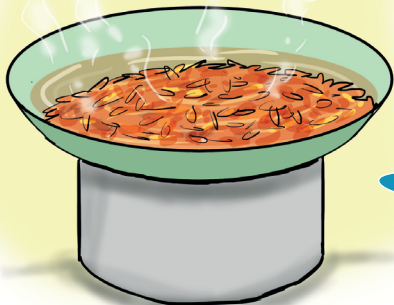
PUIS, ON LAVE
UNIQUEMENT
LA CHAIR DES
CREVETTES.



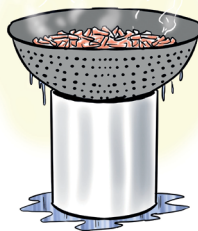
PUIS, ÉGOUTTÉES POUR
ÉVACUER L'EAU DE LAVAGE
RÉSIDUELLE.



LES CREVETTES SONT TREMPÉES
PENDANT 30 MINUTES DANS L'EAU
LÉGÈREMENT CHAUFFÉE, AFIN DE LES
DÉCONTAMINER D'AVANTAGE.



ELLES SONT ÉGOUTTÉES
ENCORE UNE FOIS.



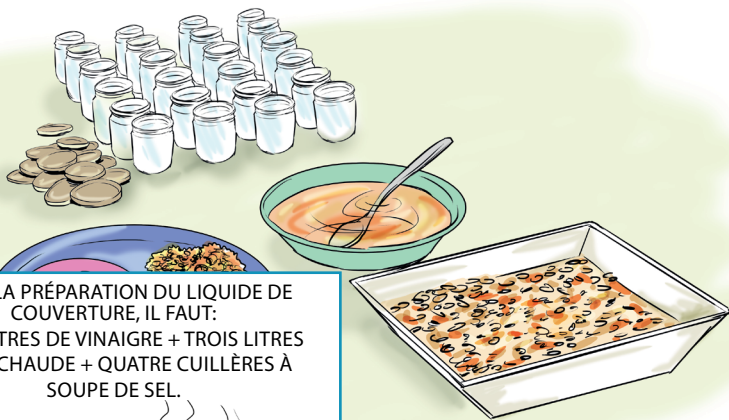
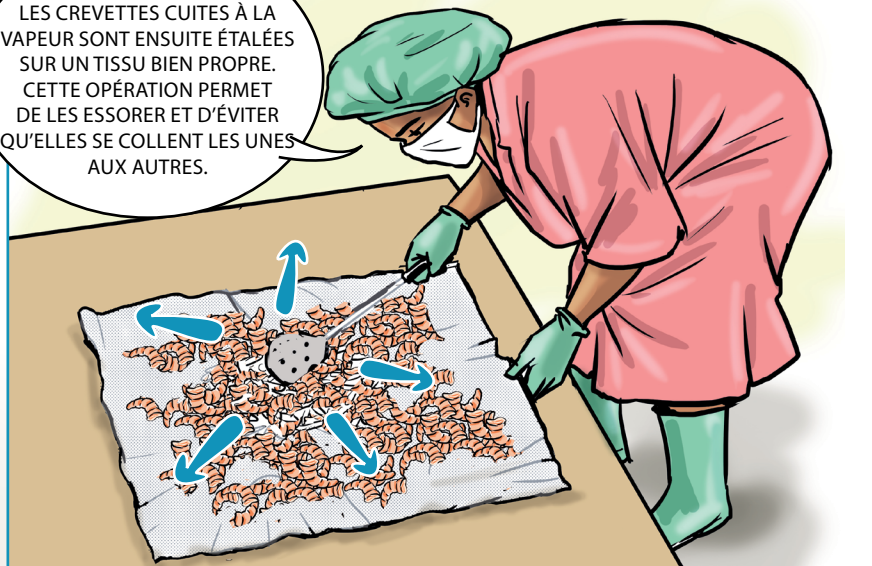
APRÈS TREMPAGE, LES CREVETTES SUBISSENT
UNE CUISSON À LA VAPEUR,
PENDANT 60 MINUTES.



PENDANT QUE LES CREVETTES
SONT DANS LE CUISEUR, ON
PROCÈDE, PAR ANTICIPATION, AU
LAVAGE DES BOCAUX DANS DE
L'EAU À LAQUELLE J'AJOUTE 3
GOUTTES D'EAU DE JAVEL.



LES CREVETTES CUITES À LA VAPEUR SONT ENSUITE ÉTALÉES SUR UN TISSU BIEN PROPRE. CETTE OPÉRATION PERMET DE LES ESSORER ET D'ÉVITER QU'ELLES SE COLLENT LES UNES AUX AUTRES.



POUR LA PRÉPARATION DU LIQUIDE DE COUVERTURE, IL FAUT: DEUX LITRES DE VINAIGRE + TROIS LITRES D'EAU CHAUDE + QUATRE CUILLÈRES À SOUPE DE SEL.



+



+

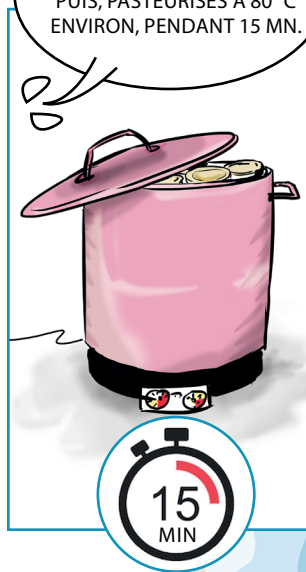


LAISSER REFROIDIR PENDANT 30 MINUTES.

ON REMPLIT LES BOCAUX DE CREVETTES À MOITIÉ, L'AUTRE MOITIÉ ÉTANT COMPLÉTÉE PAR LE LIQUIDE DE COUVERTURE.



LES BOCAUX SONT HERMÉTIQUEMENT FERMÉS, PUIS, PASTEURISÉS À 80 °C ENVIRON, PENDANT 15 MN.



APRÈS PASTEURISATION, LES BOCAUX SONT LAISSÉS À REFROIDIR À L'AIR AMBIANT, DANS L'ENCEINTE DE LA SALLE DE FABRICATION.



ON POSE ENSUITE LES ÉTIQUETTES SUR LES BOCAUX REFROIDIS.



VOICI DONC COMMENT NOUS FABRIQUONS LES SEMI-CONSERVES DE CREVETTES ICI À DIONEWAR. VOUS ACHETEZ COMBIEN DE BOÎTES?

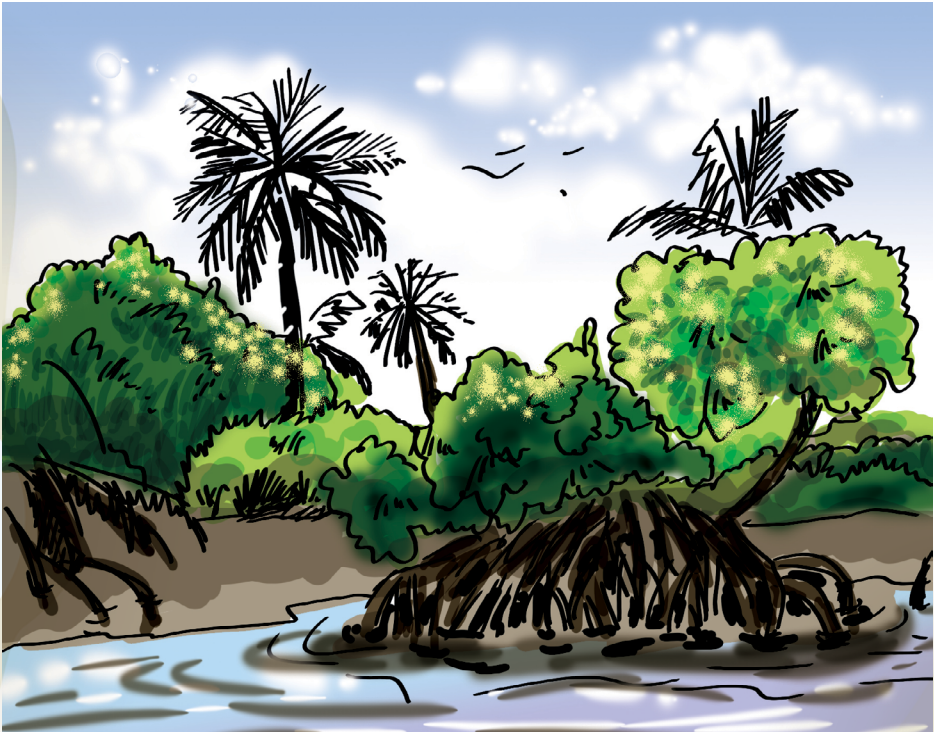


**FIN DE LA CHAÎNE DE FABRICATION
DES SEMI-CONSERVES DE CREVETTES.**

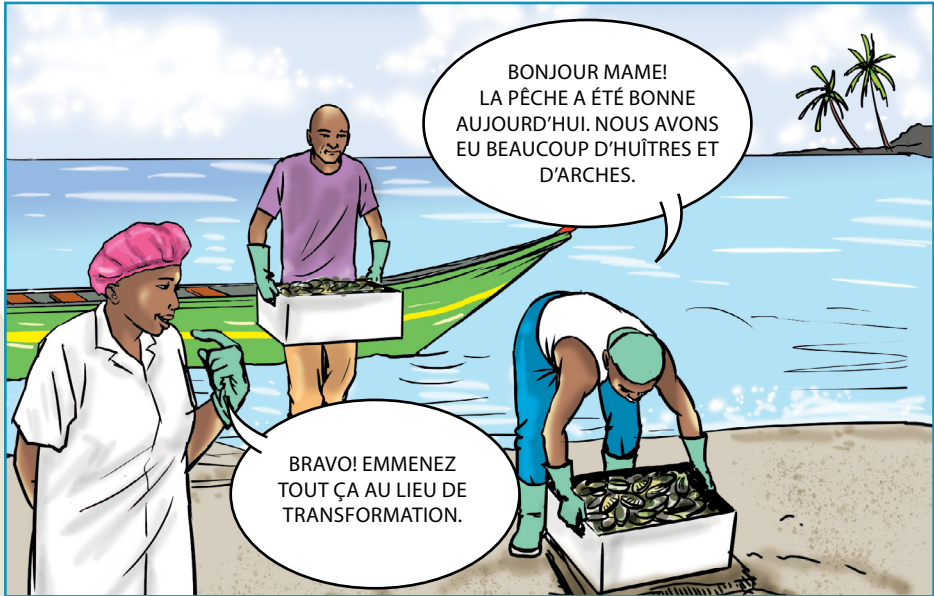
6. Chaîne de fabrication des semi-conserves d'arches/d'huîtres à Niodior

NIODIOR (OU NIODOR) EST UNE ÎLE DU SÉNÉGAL SITUÉE DANS LE SINE-SALOUM, FACE À LA POINTE DE SANGOMAR.

LES HABITANTS DE CE VILLAGE SE CONSACRENT À LA PÊCHE, LA RÉCOLTE ET AU SÉCHAGE DES ARCHES ET DES HUÎTRES SAUVAGES.



Les mollusques, fraîchement pêchés, sont débarqués.



L'EAU DES BACS EST RENOUVELÉE, ET LES MOLLUSQUES SONT IMMERGÉS À NOUVEAU, POUR SUBIR UN DEUXIÈME DÉGORGEMENT, AFIN D'ÉVACUER LES IMPURETÉS QUI POURRAIENT PERSISTER DANS LA CHAIR.



LES PRODUITS AINSI DÉGORGÉS SONT PESÉS, POUR CONNAÎTRE LE POIDS DE LA MATIÈRE PREMIÈRE, APRÈS DÉGORGEMENT.

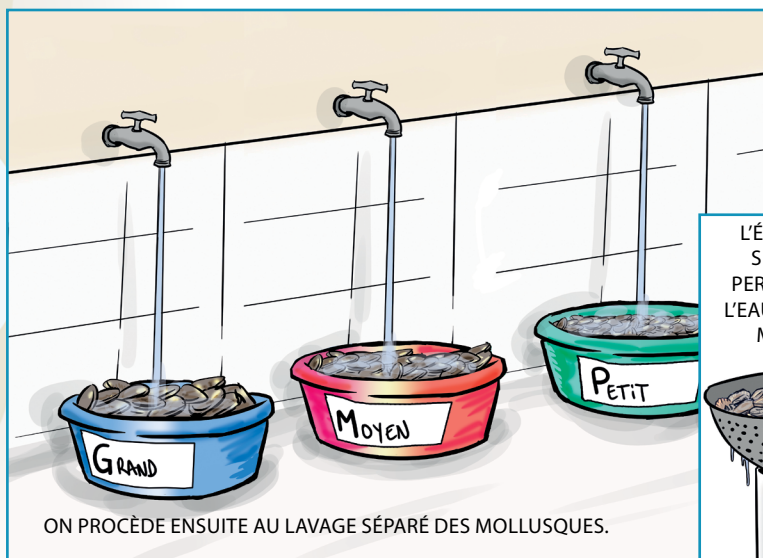
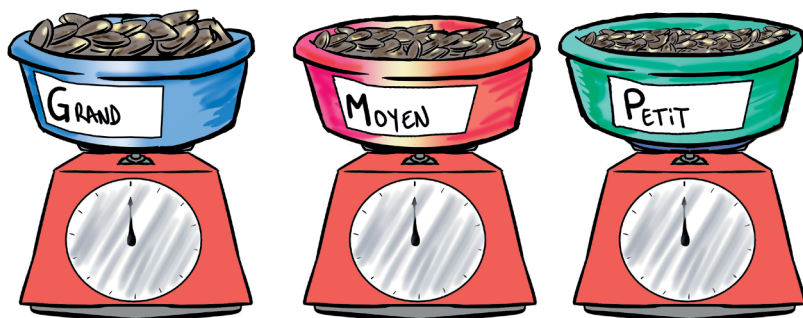


LES MOLLUSQUES SONT ENSUITE TRIÉS ET CALIBRÉS.

LE TRIAGE-CALIBRAGE PERMET DE LES SÉPARER EN 3 CATÉGORIES DE TAILLES: G (GRAND), M (MOYEN), ET P (PETIT).

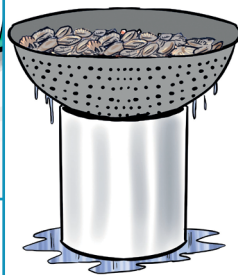



APRÈS LE TRIAGE-CALIBRAGE, ON PÈSE CHAQUE CALIBRE DU PRODUIT.




ON PROCÈDE ENSUITE AU LAVAGE SÉPARÉ DES MOLLUSQUES.

L'ÉGOUTTAGE QUI SUIVRA LE LAVAGE PERMET D'ÉVACUER L'EAU DE LAVAGE DES MOLLUSQUES.

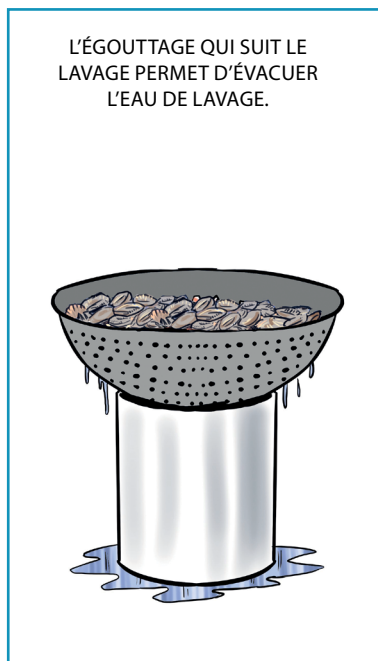




LES MOLLUSQUES SONT
ENSUITE PRÉCUITS À L'EAU
DANS UN CUISEUR PENDANT
30 MINUTES.



CETTE ÉTAPE EST ACCOMPAGNÉE
D'UN BATTAGE, S'IL S'AGIT DES
ARCHES, AFIN DE FACILITER LE
DÉCORTICAGE.



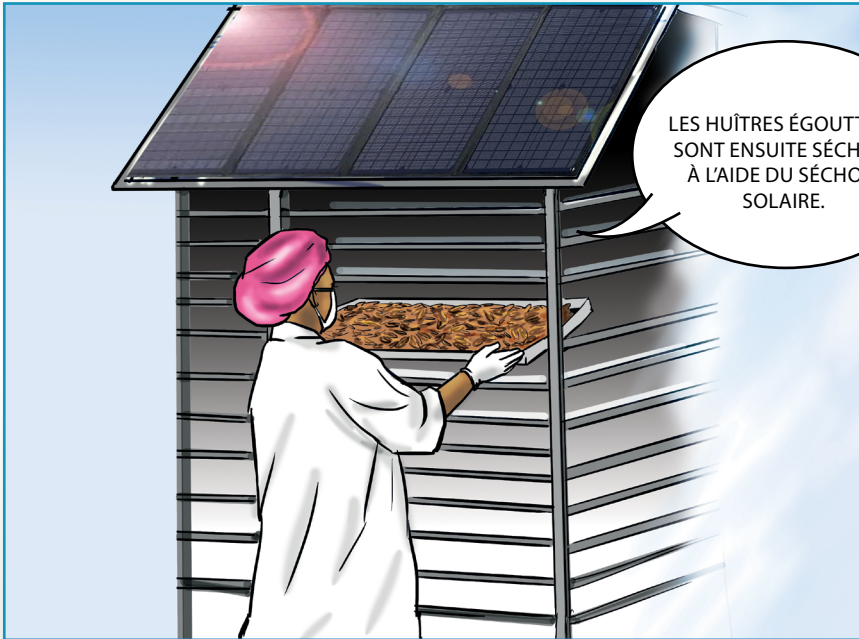
LES HÙTRES
SUBISSENT UNE
CUISSON À LA VAPEUR.



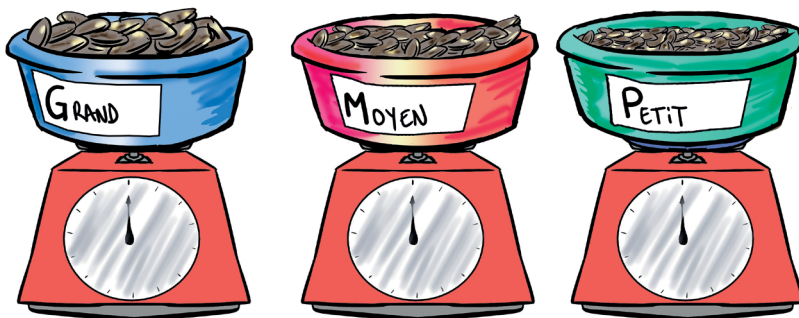
APRÈS LA CUISSON,
ELLES SONT ÉTALÉES
SUR UN TISSUS
PROPRE.

CE QUI PERMET D'ESSUYER LES
PRODUITS QUI POURRAIENT ÊTRE
MOUILLÉS PAR L'EAU DE CONDENSATION
DE LA VAPEUR D'EAU, MAIS ÉGALEMENT
D'ÉVITER QUE LES PRODUITS SE
COLLENT LES UNS AUX AUTRES.





APRÈS LE SÉCHAGE, LES PRODUITS SONT PESÉS POUR CONNAÎTRE LE POIDS FINAL PAR CATÉGORIE.



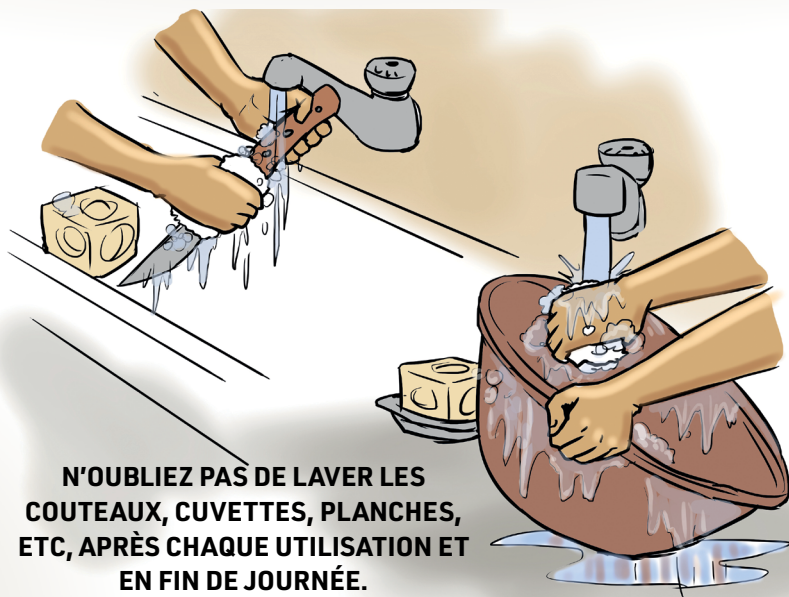


VOICICOMMENTNOUSFABRIQUONS
LES SEMI-CONSERVES D'HUÎTRES ET
D'ARCHES ICI À NIODIOR.
COMBIEN DE PAQUETS VOULEZ-
VOUS ACHETER MADAME?

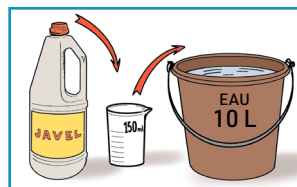


**FIN DE LA CHAÎNE DE FABRICATION
DES SEMI-CONSERVES D'ARCHES/D'HUÎTRES!**

7. Que faire après?



**DOSAGE DE L'EAU DE JAVEL
POUR LA DÉSINFECTION DES
SURFACES NETTOYÉES:**



**UNE BONNE HYGIÈNE
DES LIEUX PERMET DE
PRÉVENIR ET LUTTER
CONTRE LES INSECTES
ET AUTRES NUISIBLES
DANS L'ENCEINTE DE
PRODUCTION.**



Division des pêches et de l'aquaculture (NFI) – axe Ressources naturelles et production durable
Initiative Pêches Côtières | Composante Afrique de l'Ouest (IPC-AO)
Bureau sous-régional de la FAO pour l'Afrique de l'ouest
E-mail: cfi-information@fao.org
Site web: <https://www.fao.org/in-action/coastal-fisheries-initiative/fr/>
Twitter: <https://twitter.com/FAOfish>

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Dakar, Sénégal

Partenaires de l'IPC:



CONSERVATION
INTERNATIONAL



Au service
des peuples
et des nations



LA BANQUE MONDIALE
BIRD • IDA



WWF®