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

UN environment programme

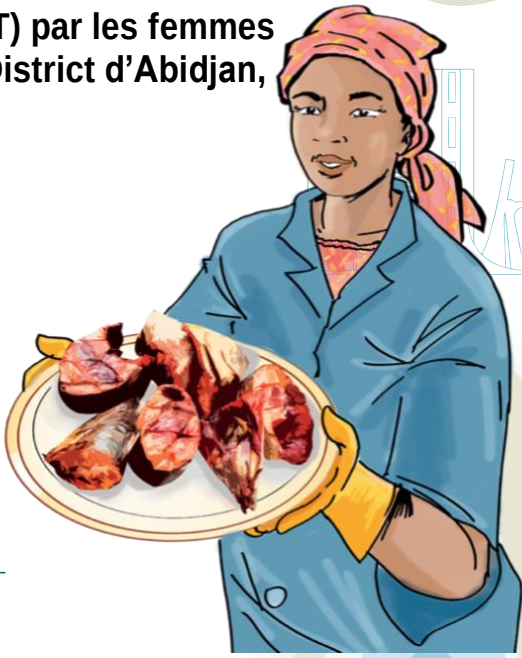
Initiative Pêches Côtières

Promouvoir une pêche durable dans les zones côtières

Composante Afrique de l'Ouest (IPC-AO)

Capitalisation d'expériences | Côte d'Ivoire

Processus de fumage du poisson au four FAO – Thiaroye de transformation (FTT) par les femmes transformatrices de Locodjro, District d'Abidjan, en Côte d'Ivoire



L'IPC est financée par:

gef
FONDS POUR L'ENVIRONNEMENT MONDIAL
POUR INVESTIR DANS NOTRE PLANÈTE

Partenaire national:

République de Côte d'Ivoire

Citer comme suit:

FAO et PNUE. 2023. *Processus de fumage du poisson au four FAO – Thiaroye de Transformation (FTT) par les femmes transformatrices de Locodjro, en Côte d'Ivoire.* Rome et Abidjan. https://doi.org/10.4060/cc4470fr

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 978-92-5-137672-0

© 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 programme 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 pêche artisanale, notamment en Côte d'Ivoire.

Cette brochure a pour objectif de présenter et de partager le dynamisme des femmes transformatrices des produits de la mer en Côte d'Ivoire et la manière dont elles produisent les poissons fumés à travers la technique FAO - Thiaroye de transformation (FTT) du poisson.

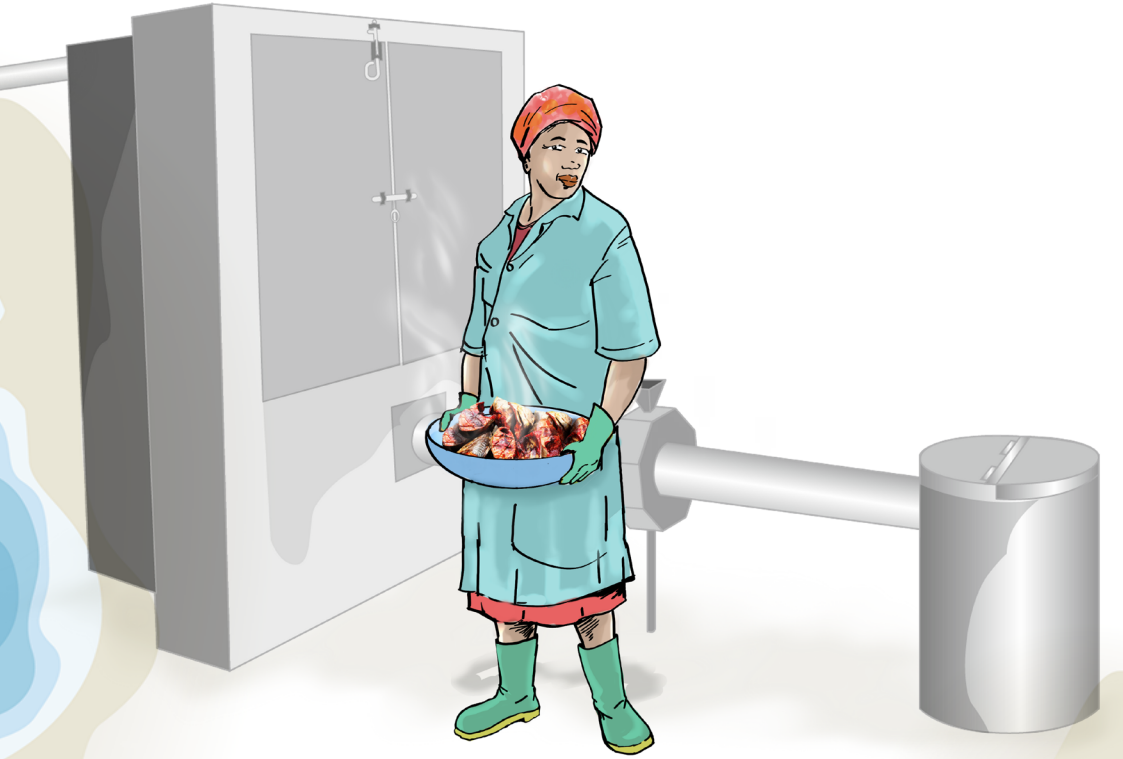


Table des matières

1. En quoi consiste la technique FTT de transformation du poisson? 1

2. Quels sont les bénéfices de la pratique de fumage avec la technique FTT pour les femmes transformatrices des produits de la pêche? 3

3. Où les femmes transformatrices produisent-elles le poisson fumé? 4

4. Quelles sont les bonnes pratiques d'hygiène appliquées par les femmes transformatrices? 5

5. Quelles sont les étapes de transformation du poisson avec la technique FTT? 11

6. Comment l'entretien des fours FTT se réalise-t-il? 24

1. En quoi consiste la technique FTT de transformation du poisson?

Connu sous le nom de four FAO-Thiaroye de transformation, le FTT renforce tout en les améliorant, les fonctions des techniques de fumage de poisson existantes dans la pêche artisanale, telles que les fours Altona, Banda ou Chorkor. Pour obtenir un four FTT, d'autres composantes sont rajoutées à ces fours dits de première génération, à savoir un fourneau, une plaque de collecte de graisse, un système indirect générateur de fumée et un distributeur d'air.

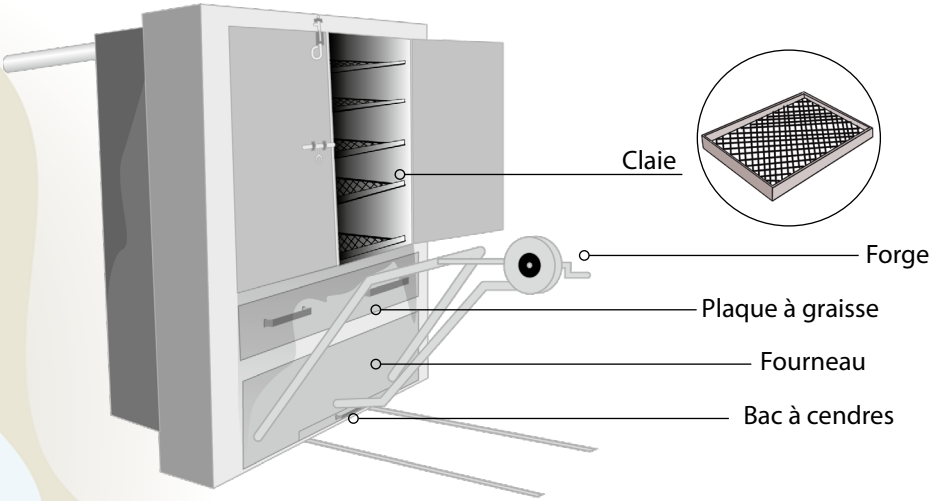
Le FTT a été spécialement conçu pour aider les transformatrices et transformateurs de poisson à petite échelle à produire et commercialiser des produits salubres et de qualité issus de la pêche.

Caractéristiques du four FTT

Le dispositif du four FTT est basé sur un procédé de fumage indirect avec plaque à graisse et couvercles, séparant les phases de cuisson et de fumaison. La fumaison est réalisée à travers un générateur de fumée équipé d'un filtre végétal pour la fumée. La fumée qui atteint le produit est traitée, réduisant sa teneur en hydrocarbure aromatique polycyclique (HAP).

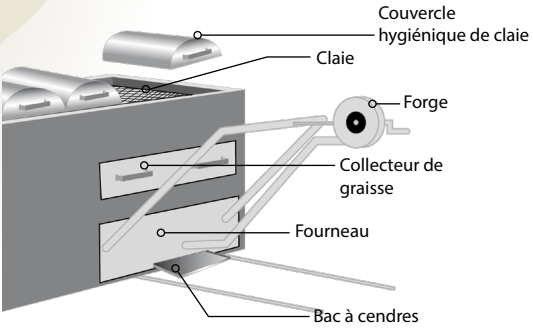
Four FTT Altona

Compartiment de cuisson

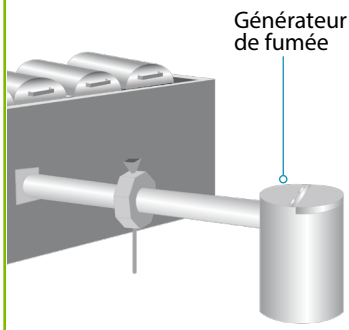


Four FTT Banda

Compartiment de cuisson



Compartiment de fumaison



2. Quels sont les bénéfices de la pratique du fumage avec la technique FTT pour les femmes transformatrices des produits de la pêche?

- Le fumage avec la technique FTT est une pratique améliorée de fumage. Elle protège la santé des femmes en leur évitant d'être exposées à la chaleur et la fumée, ce qui leur permet d'évoluer dans des conditions de travail décentes.
- L'utilisation du FTT permet un gain de temps car elle réduit le cycle de fumage de huit heures à quatre heures, ce qui permet aux femmes transformatrices de mener d'autres activités génératrices de revenus (AGR).
- Grâce à cette technique, les femmes transformatrices peuvent mettre à la disposition des consommateurs des produits sûrs car les poissons fumés avec le FTT présentent un très faible niveau d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), assurant la sécurité sanitaire des produits. Cela permet également aux opérateurs de pêches d'exporter leurs produits vers des marchés plus rémunérateurs.
- Le fumage avec la technique FTT contribue à protéger l'environnement en réduisant la consommation de bois (de cinq à 0,8 kg de bois pour un kg de poisson) et de charbon.
- Cette pratique contribue au développement durable de la pêche artisanale en réduisant les pertes post-capture estimées, avant les fours FTT, à environ 25 pour cent des captures et en prévenant la destruction des mangroves qui sont des sites de frayères pour les poissons.

Les fours FTT permettent de récupérer la graisse du poisson. Ils disposent d'un générateur comportant un mécanisme de traitement de la fumée. Ils ont une étanchéité par rapport au feu et à la fumée.

3. Où les femmes transformatrices produisent-elles le poisson fumé?

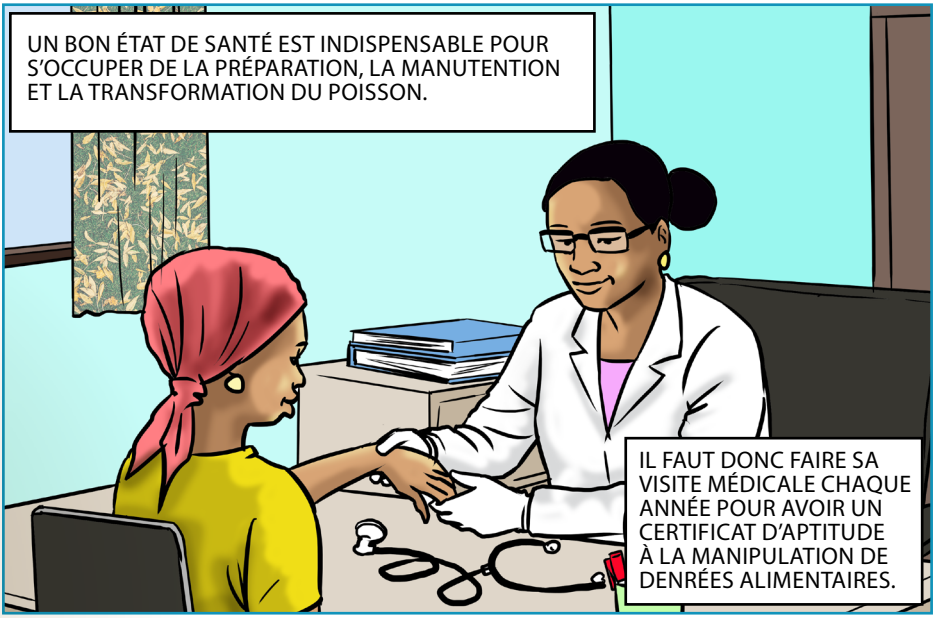
Le débarcadère de Locodjro, l'un des principaux sites de transformation du poisson en Côte d'Ivoire.

Construit sur les bords de la lagune Ebrié, dans le district autonome d'Abidjan, le débarcadère de Locodjro, baptisé «Point de débarquement aménagé Mohammed VI», traduit l'engagement du gouvernement ivoirien à soutenir la pêche artisanale.

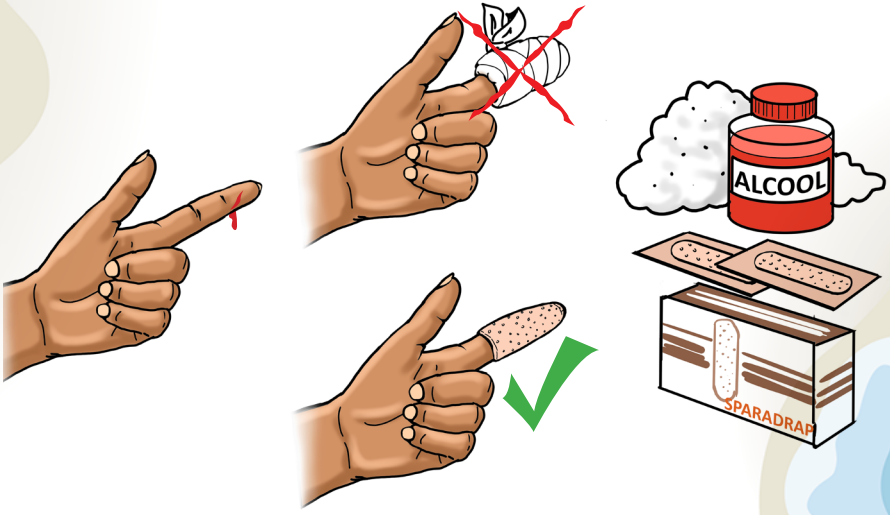
Il est doté d'une plateforme de 3 000 m^2, d'une passerelle de 30 mètres et de deux pontons pour l'accostage des embarcations et comprend six bâtiments, dont deux dédiés au fumage avec des fours FTT et des espaces pour la découpe et le stockage de poisson fumé. À cela s'ajoutent un bâtiment de froid, deux bâtiments dédiés à la vente et un bâtiment social comportant une salle polyvalente, une antenne médicale et une garderie d'enfants.

Son installation offre, outre l'augmentation de la production, de meilleures conditions d'hygiène et de sécurité aux 646 mareyeuses et transformatrices de produits de pêche appartenant à quatre coopératives.

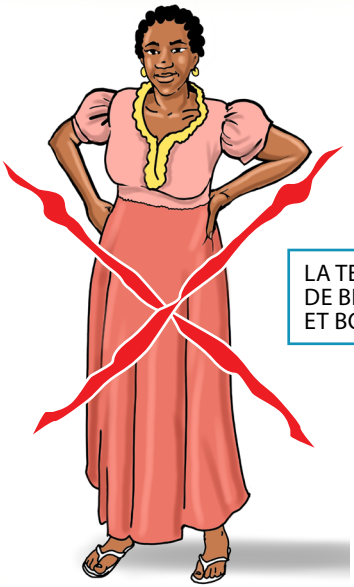
4. Quelles sont les bonnes pratiques d'hygiène appliquées par les femmes transformatrices?



UNE BLESSURE EST SOIGNÉE ET COUVERTE AVEC UN PANSEMENT ÉTANCHE.



COMMENT S'HABILLER POUR LE TRAVAIL?

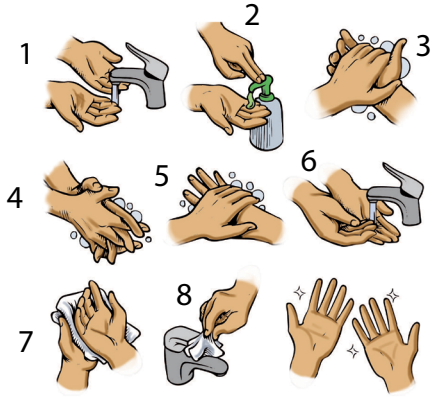


LA TENUE CORRECTE EST CONSTITUÉE DE BLOUSE, CACHE-NEZ, COIFFE, GANTS ET BOTTES.

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.

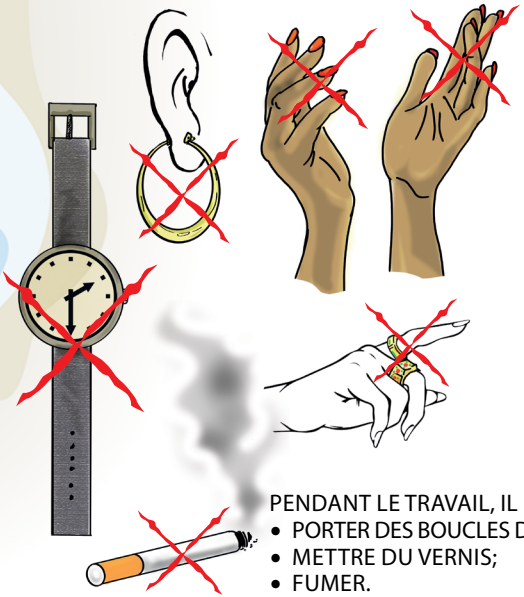
COMMENT SE LAVER CORRECTEMENT LES MAINS?



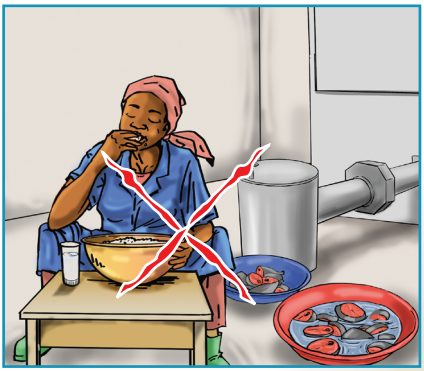
1. MOUILLER LÉGÈREMENT LES MAINS
2. UTILISER UN MORCEAU DE SAVON
3. FROTTER L'INTÉRIEUR DES PAUMES
4. FROTTER ENTRE LES DOIGTS
5. FROTTER LE DOS DES MAINS
6. BIEN SE RINCER LES MAINS
7. SÉCHER LES MAINS AVEC UN MOUCHOIR JETABLE DE PRÉFÉRENCE

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

QU'EST-CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE OU PORTER PENDANT LE TRAVAIL?



NE PAS MANGER SUR LE LIEU DU TRAVAIL.

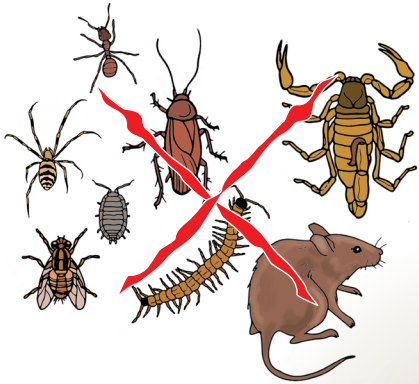


PENDANT LE TRAVAIL, IL EST INTERDIT DE:

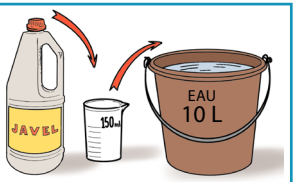
- PORTER DES BOUCLES D'OREILLES, BAGUES, MONTRES OU BRACELETS;
- METTRE DU VERNIS;
- FUMER.

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

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



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

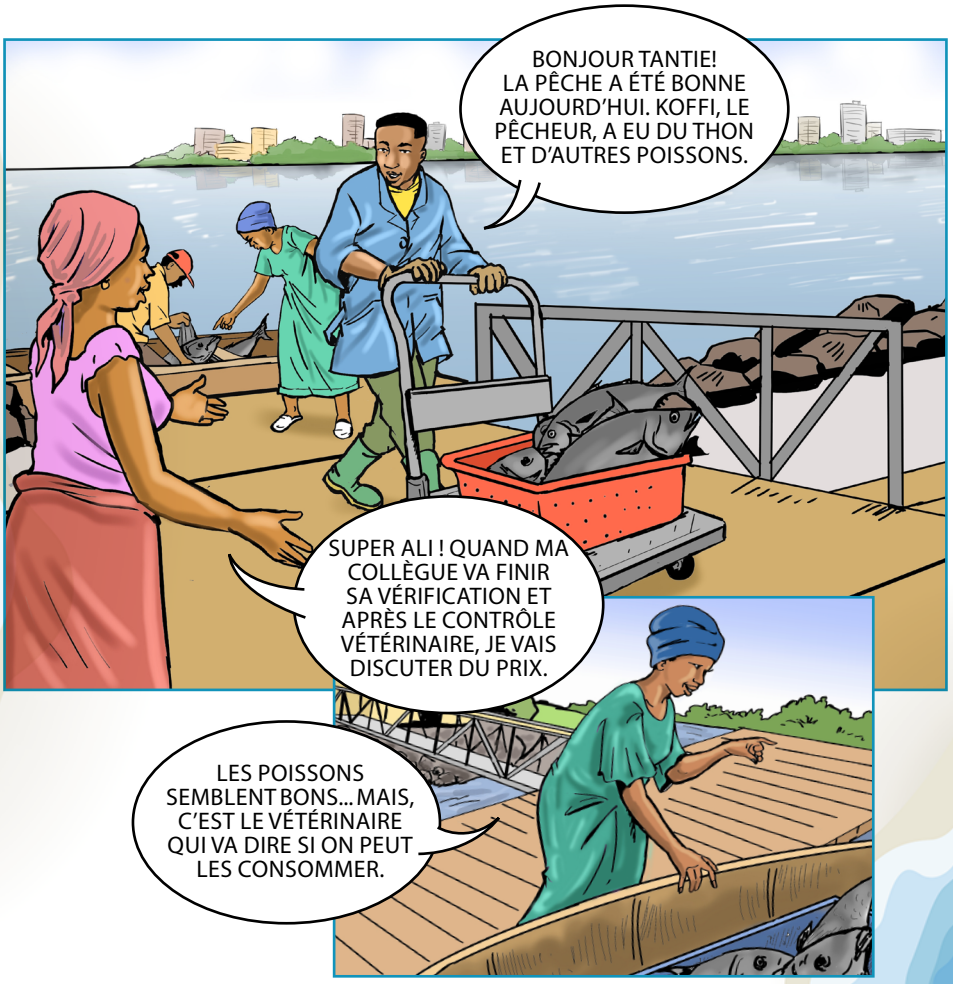


IL EST ÉGALEMENT INTERDIT D'AVOIR DES ANIMAUX DE COMPAGNIE DANS L'ENCEINTE DE PRODUCTION.

Avant le fumage du poisson

Débarquement du poisson et contrôle vétérinaire

Le poisson fraîchement pêché arrive au débarcadère.



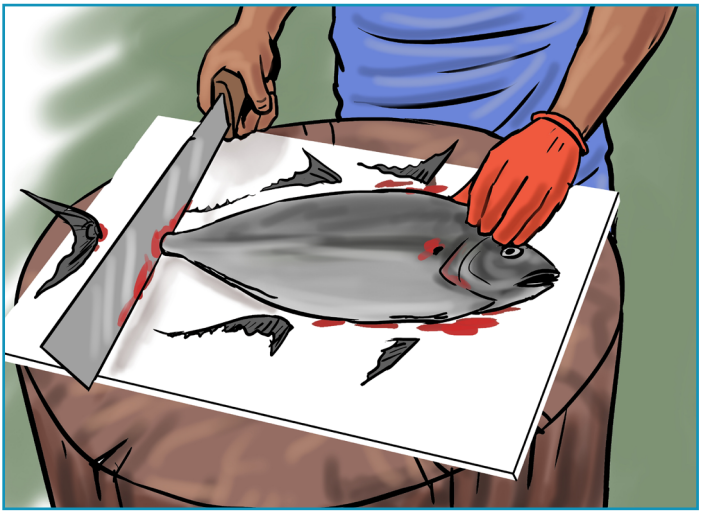
Une étape très importante: le poisson doit être inspecté par le vétérinaire qui dira s'il est bon ou non pour la consommation.

5. Quelles sont les étapes de transformation du poisson avec la technique FTT?

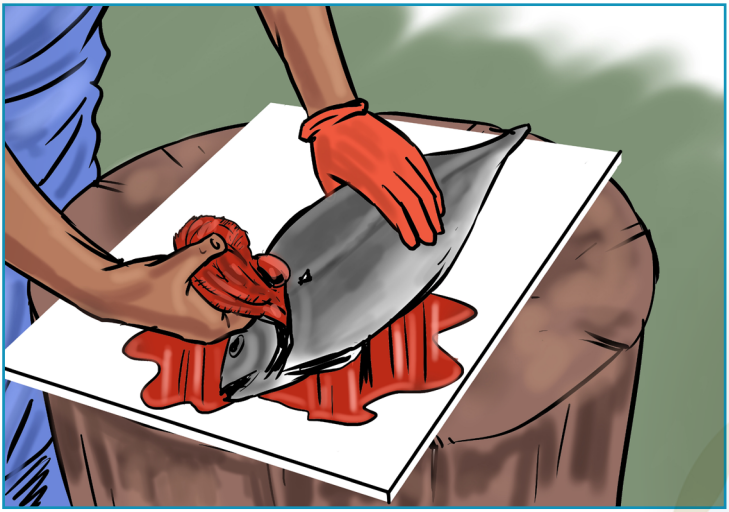
Le procédé de fumage du poisson comporte plusieurs étapes résumées comme suit:

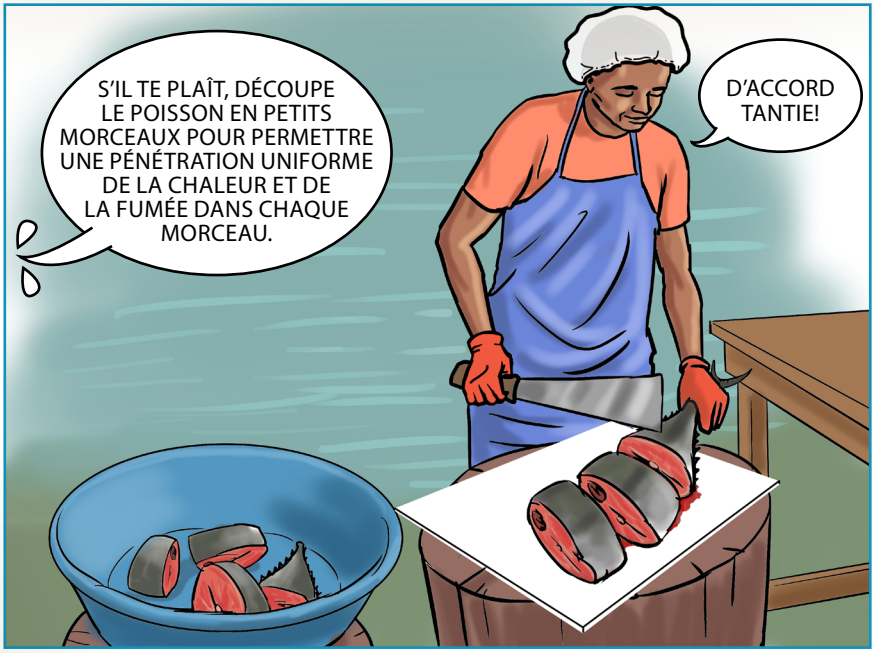
5.1. Écaillage, éviscération et découpe du poisson par des jeunes appelés «bouchers marins»

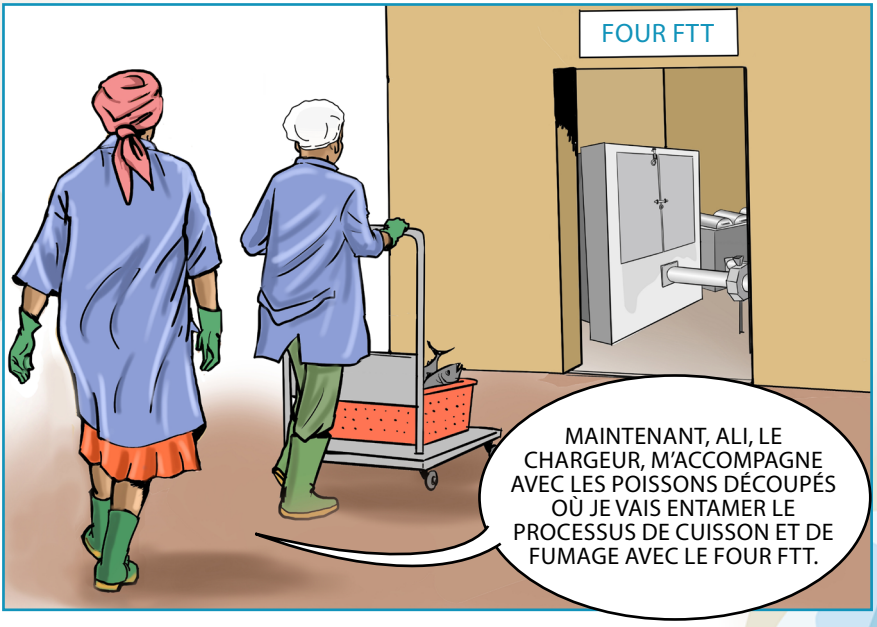
LE BOUCHER MARIN NETTOIE LE POISSON...



...ET RETIRE EN UNE FOIS LES BRANCHIES ET LES ORGANES INTERNES.



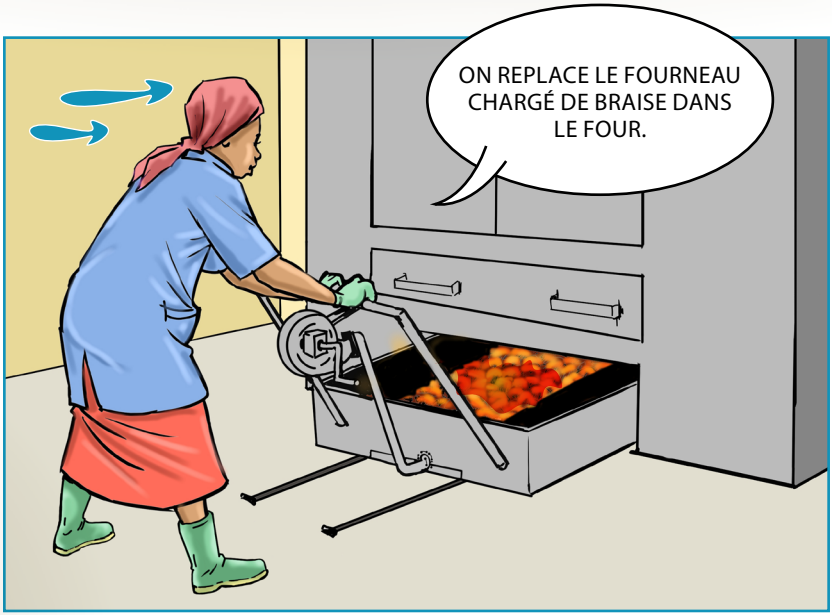

S'IL TE PLAÎT, DÉCOUPE LE POISSON EN PETITS MORCEAUX POUR PERMETTRE UNE PÉNÉTRATION UNIFORME DE LA CHALEUR ET DE LA FUMÉE DANS CHAQUE MORCEAU.
D'ACCORD TANTIE!


FOUR FTT
MAINTENANT, ALI, LE CHARGEUR, M'ACCOMPAGNE AVEC LES POISSONS DÉCOUPÉS OÙ JE VAIS ENTAMER LE PROCESSUS DE CUISSON ET DE FUMAGE AVEC LE FOUR FTT.

5.2. Lavage et traitement du poisson découpé avec de l'eau potable

Toujours avant l'opération de fumage:

5.3. Cuisson du poisson


ON REPLACE LE FOURNEAU CHARGÉ DE BRAISE DANS LE FOUR.

NOUS PERMUTONS LES CLAIES, LE POISSON CUIT MONTE ET LE POISSON QUI N'EST PAS CUIT DESCEND.

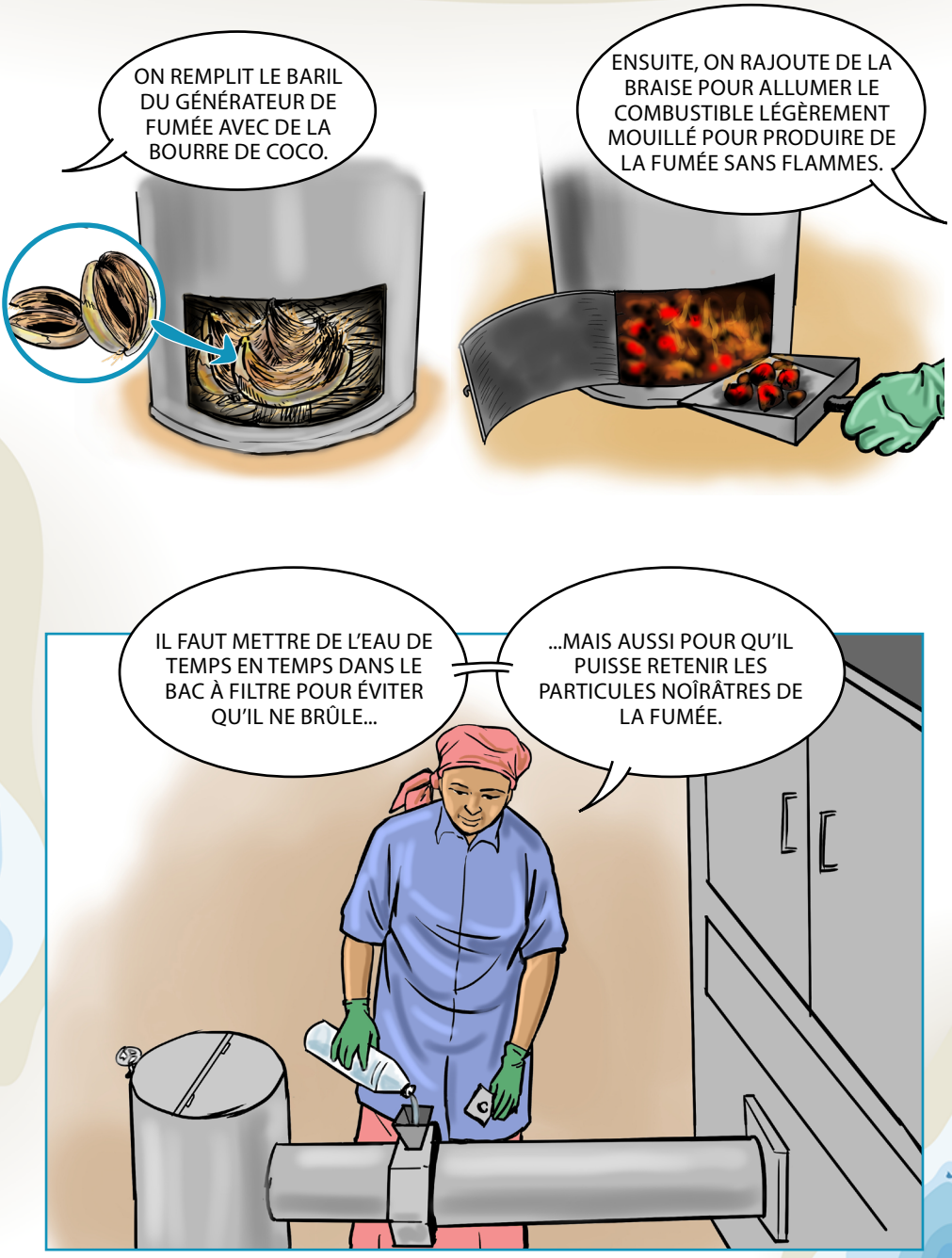
ON REMUE LES POISSONS SANS LES RETOURNER, ET ON LES REPOSITIONNE POUR ÉVITER QU'ILS NE SE COLLENT SUR LA CLAIE POUR AVOIR UNE CUISSON HOMOGÈNE.

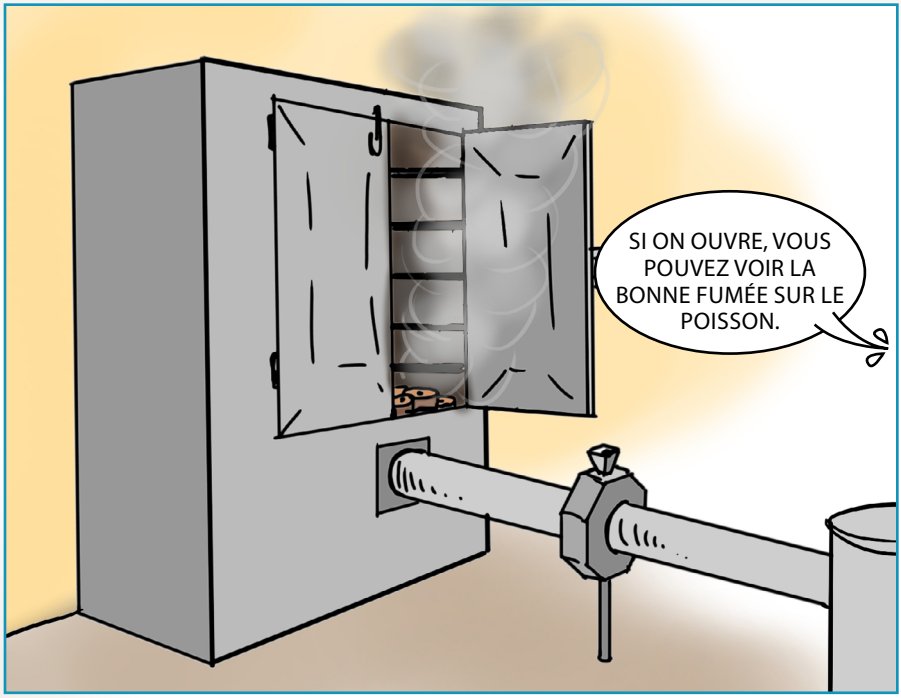
ON RAJOUTE DE LA BRAISE POUR ACCÉLÉRER LA CUISSON.

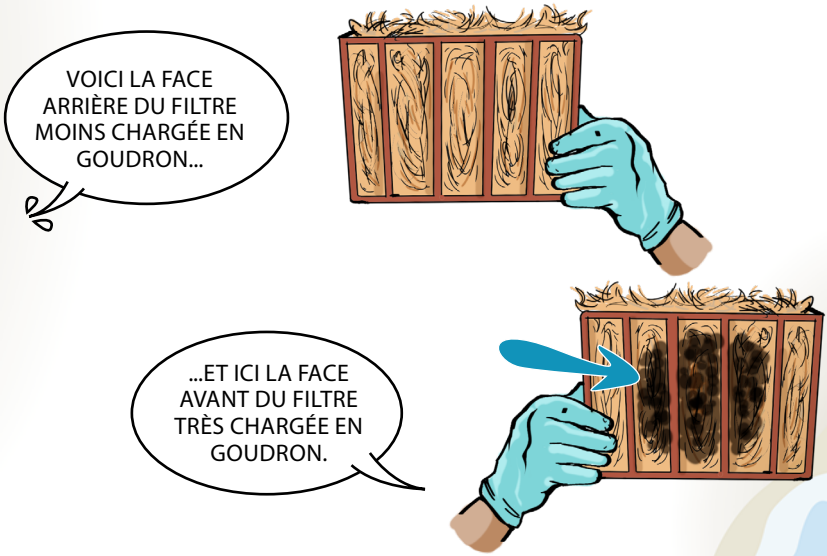
2 heures après

FIN DE LA CUISSON DU POISSON!

5.4. Fumaison du poisson cuit

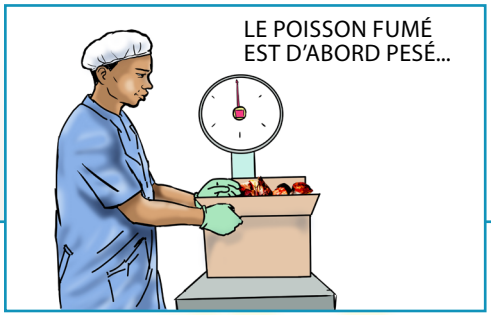

ON REMPLIT LE BARIL DU GÉNÉRATEUR DE FUMÉE AVEC DE LA BOURRE DE COCO.
ENSUITE, ON RAJOUTE DE LA BRAISE POUR ALLUMER LE COMBUSTIBLE LÉGÈREMENT MOUILLÉ POUR PRODUIRE DE LA FUMÉE SANS FLAMMES.
IL FAUT METTRE DE L'EAU DE TEMPS EN TEMPS DANS LE BAC À FILTRE POUR ÉVITER QU'IL NE BRÛLE...
...MAIS AUSSI POUR QU'IL PUISSE RETENIR LES PARTICULES NOÎRÂTRES DE LA FUMÉE.


SI ON OUVRE, VOUS POUVEZ VOIR LA BONNE FUMÉE SUR LE POISSON.

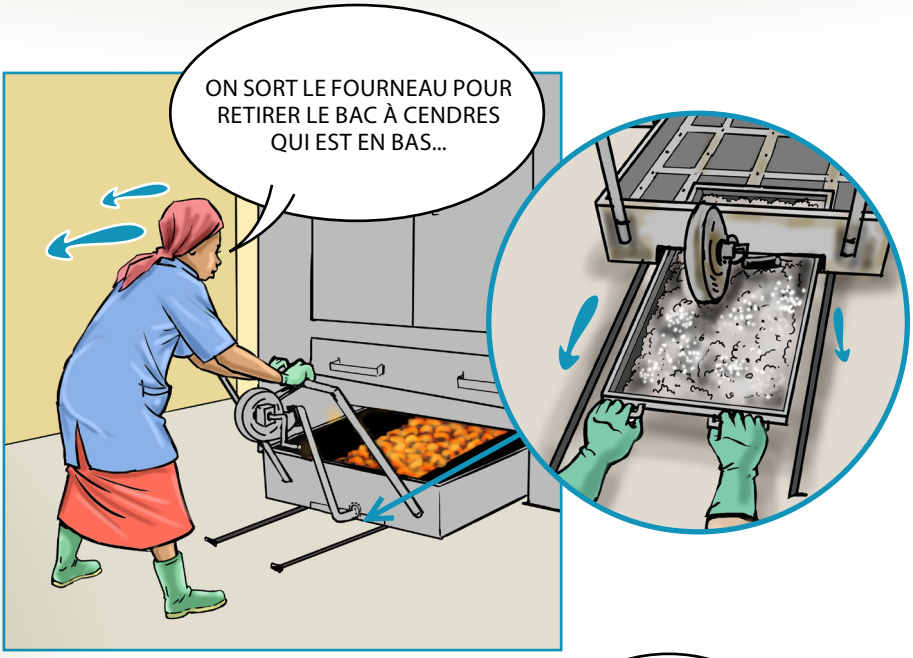

VOICI LA FACE ARRIÈRE DU FILTRE MOINS CHARGÉE EN GOUDRON...
...ET ICI LA FACE AVANT DU FILTRE TRÈS CHARGÉE EN GOUDRON.

FIN DU FUMAGE DU POISSON!

DEUX HEURES PLUS TARD, LE POISSON EST TOTALEMENT

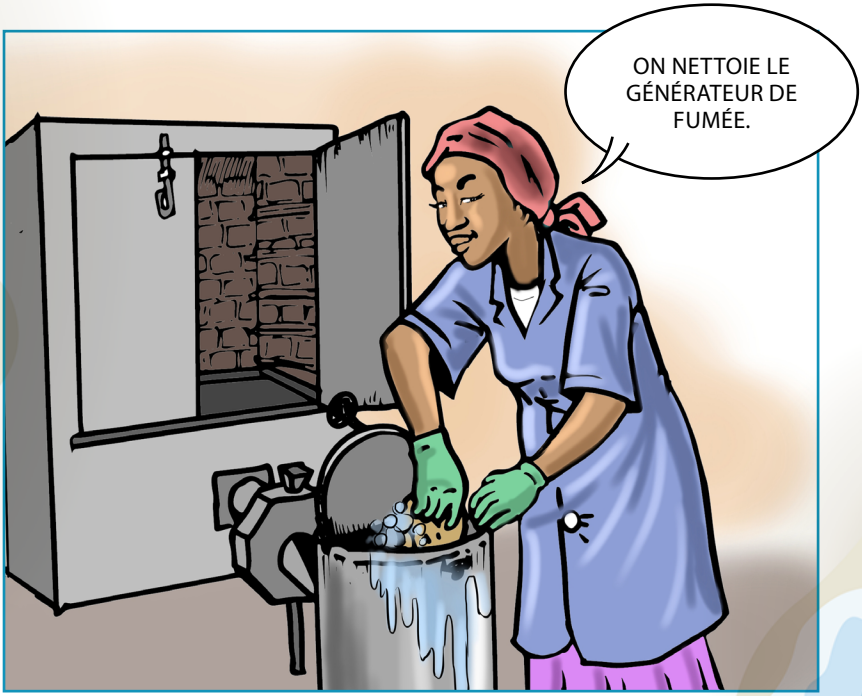


6. Comment l'entretien des fours FTT se réalise-t-il?


ON SORT LE FOURNEAU POUR RETIRER LE BAC À CENDRES QUI EST EN BAS...

...ET ON LE VIDE DANS LA POUBELLE.

ON LAVE BIEN ET RINCE LES CLAIES.


ON NETTOIE LE GÉNÉRATEUR DE FUMÉE.

ON NETTOIE L'INTÉRIEUR ET LES ALENTOURS DES FOURS ET DE TOUT LE SITE.

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
Abidjan, Côte d'Ivoire

Partenaires de l'IPC:

CONSERVATION INTERNATIONAL

PNUD Au service des peuples et des nations

LA BANQUE MONDIALE BIRD • IDA

WWF

CC4470FR/1/03.23