



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

UN
environment
programme

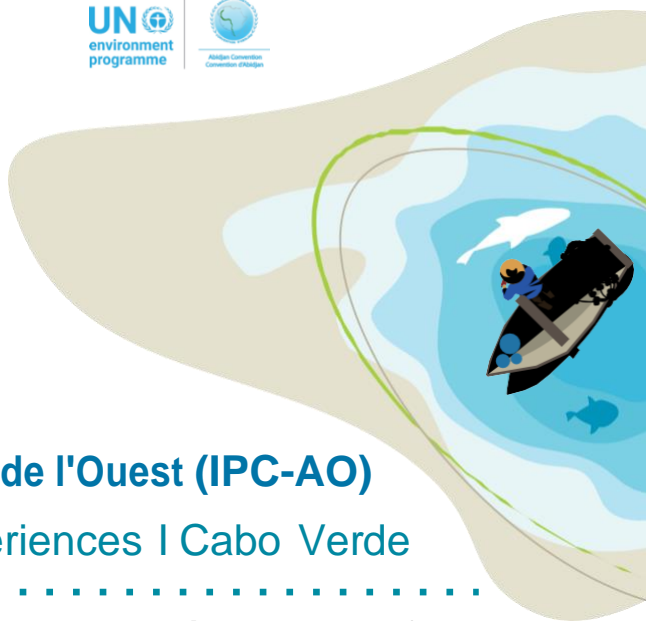


Initiative Pêches Côtères

Promouvoir une pêche durable
dans les zones côtières

Composante Afrique de l'Ouest (IPC-AO) Capitalisation d'expériences | Cabo Verde

**Processus de salage-séchage du poisson par les femmes
transformatrices de São Vicente, au Cabo Verde**



L'IPC est financée par:



fonds pour
l'environnement
mondial
POUR INVESTIR DANS NOTRE PLANÈTE

Partenaire national:



GOVERNO DE
CABO VERDE

République de Cabo Verde

Citer comme suit:

FAO et PNUE. 2023. Processus de salage-séchage du poisson par les transformatrices de São Vicente, au Cabo Verde. Rome et Praia. <https://doi.org/10.4060/cc4471fr>

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: 978-92-5-137673-7

© 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 dans six pays, dont trois pays d'Afrique de l'Ouest (Cabo Verde, Côte d'Ivoire 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 pêches artisanales, notamment au Cabo Verde.

Cette brochure a pour objectif de présenter et de partager le dynamisme des femmes transformatrices des produits de la mer au Cabo Verde et la manière dont elles produisent le poisson salé-séché.





Table des matières

1. En quoi consiste la technique du salage-séchage du poisson?	1
2. Quels sont les bénéfices de la pratique du salage-séchage pour les femmes transformatrices des produits de la pêche?	2
3. Où les femmes transformatrices produisent-elles le poisson salé-séché?	4
4. Quelles sont les bonnes pratiques d'hygiène appliquées par les femmes transformatrices? ..	5
5. Quelles sont les étapes de la technique de salage-séchage du poisson?	15
6. Que faire après?	26

1. En quoi consiste la technique du salage-séchage du poisson?

Le salage-séchage consiste en une technique artisanale et traditionnelle de transformation effectuée soit à domicile ou au marché de poisson. Il est utilisé pour la conservation de produits de la mer.

Le poisson salé-séché est le résultat d'un processus de transformation divisé en deux grandes étapes: salage et séchage.

Au Cabo Verde, c'est l'une des principales techniques de conservation utilisées par les communautés de pêche, en particulier les femmes, qui réalisent le processus de manière artisanale selon la technique apprise de leurs parents et grands-parents.

Tout en étant techniquement simple et peu coûteux, il passe par au moins sept étapes, telles que:

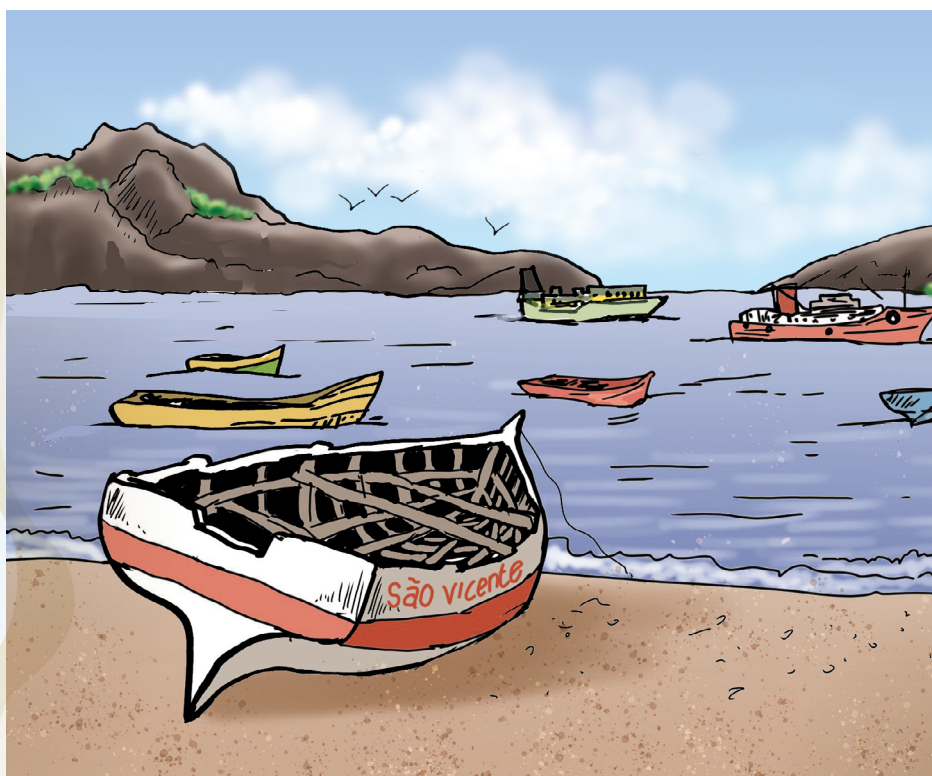
- lavage du poisson;
- écaillage/éviscération;
- lavage;
- coupage;
- salage (application de sel en fonction du poids du poisson et du type de salage, humide ou à sec);
- séchage (au naturel);
- stockage.

2. Quels sont les bénéfices de la pratique du salage-séchage pour les femmes transformatrices des produits de la pêche?

La pratique du salage-séchage contribue à :

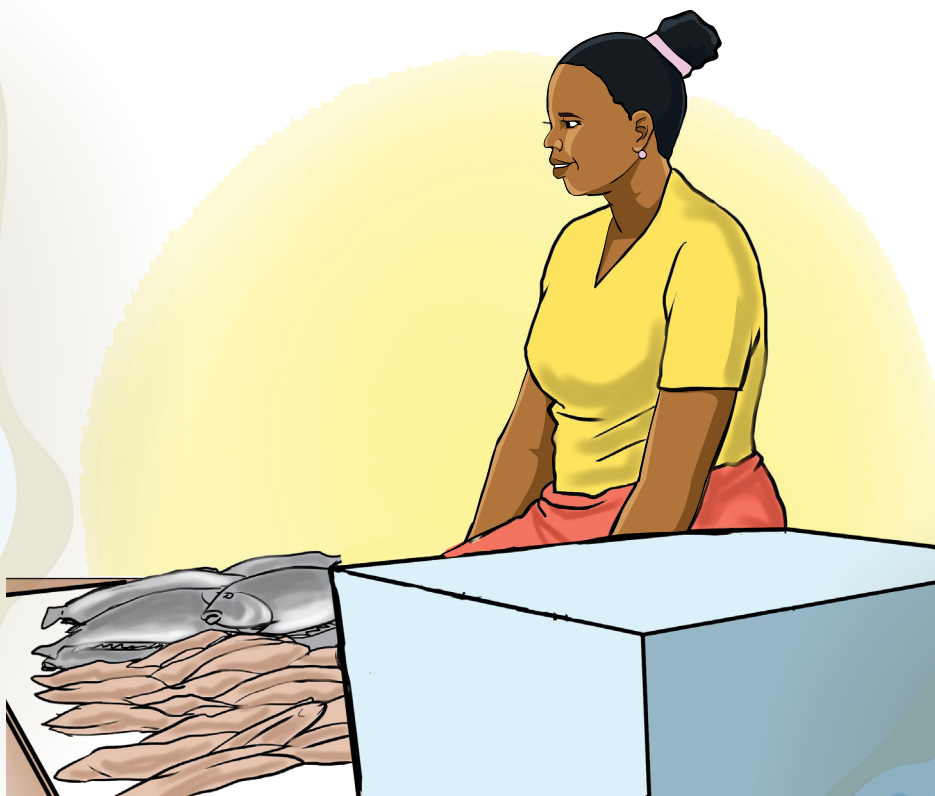
- simplifier les activités de conservation tout en réduisant le coût de production;
- garantir une meilleure conservation du produit et la réduction du poids et du volume;
- accroître et sécuriser les revenus des femmes à travers la mise en œuvre de bonnes pratiques de transformation et de vente de produits à forte valeur ajoutée;
- renforcer le cadre juridique portant sur la commercialisation du poisson salé-séché;
- favoriser la consommation du poisson salé-séché pendant toute l'année;
- améliorer les conditions de travail et les moyens d'existence des femmes qui n'ont pas de disponibilité de glace ou d'autres moyens de conservation à froid réduisant les pertes post-captures;
- améliorer la diversification des produits de pêche transformés et offrir aux consommateurs un produit de bonne qualité avec un goût caractéristique;
- garantir l'exportation de produits de bonne qualité;
- garantir la sécurité alimentaire et nutritionnelle des communautés vivant de pêches côtières artisanales.

SÃO VICENTE EST L'UNE DES ÎLES LES PLUS PEUPLÉES DE CABO VERDE. LA PÊCHE EST L'UN DES SECTEURS À HAUT POTENTIEL POUR L'ÉCONOMIE DE L'ÎLE, NON SEULEMENT EN RAISON DE L'ACTIVITÉ DE PÊCHE ELLE-MÊME, MAIS ÉGALEMENT À CAUSE DES INDUSTRIES QUI Y SONT ASSOCIÉES, NOTAMMENT LA CONSERVERIE.

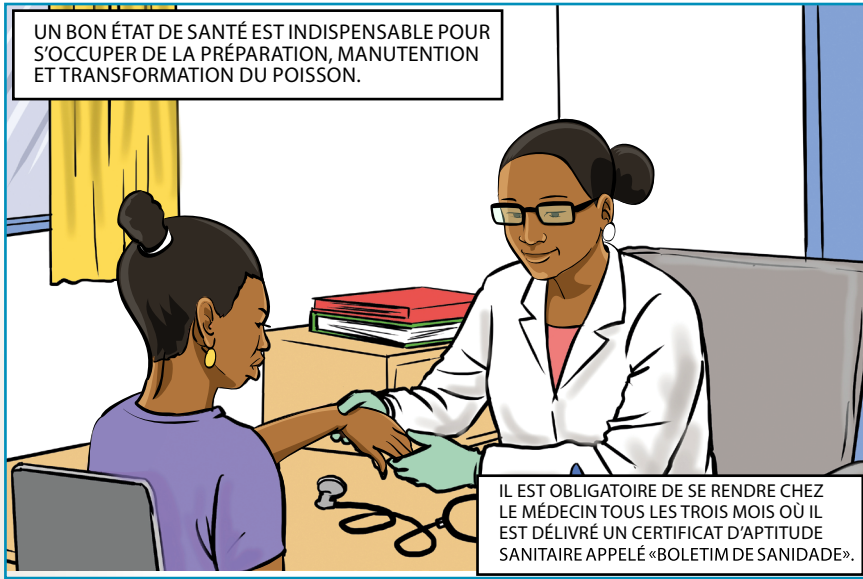


3. Où les femmes transformatrices produisent-elles le poisson salé-séché?

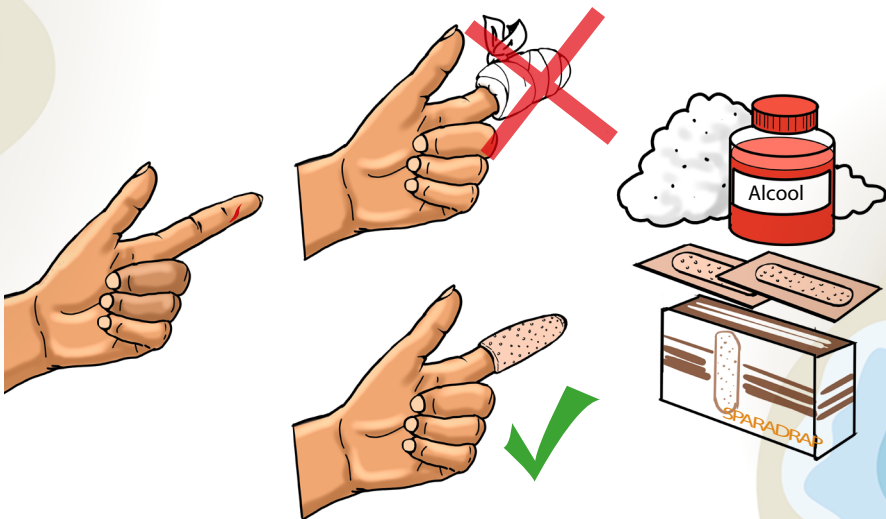
Le Marché de Mindelo à São Vicente est le principal site de production du poisson salé-séché.



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 ET TABLIER, CACHE-NEZ, COIFFE, GANTS ET BOTTES.

LAVAGE RÉGULIER DE LA TENUE DE TRAVAIL APRÈS CHAQUE CYCLE DE PRODUCTION.



LES MAINS DOIVENT ÊTRE LAVÉES SOIGNEUSEMENT:

- DÈS L'ARRIVÉE SUR LE LIEU DE TRAVAIL;
- AVANT DE METTRE LA TENUE DE TRAVAIL;
- AVANT DE MANIPULER LE POISSON;
- APRÈS UTILISATION DES TOILETTES;
- APRÈS NETTOYAGE;

PRODUITS CHIMIQUES, ETC;

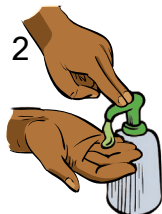
- APRÈS S'ÊTRE MOUCHÉ OU ÉTERNUÉ;
- ENTRE DES TÂCHES CHANGEANTES;
- ET AUTANT DE FOIS POSSIBLES.



1



2



3



COMMENT SE LAVÉER CORRECTEMENT LES MAINS?

1. MOILLER 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.

4



5



6



7



8



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

Bonnes pratiques applicables

Le comportement du personnel



PENDANT LE TRAVAIL, IL EST INTERDIT DE:

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



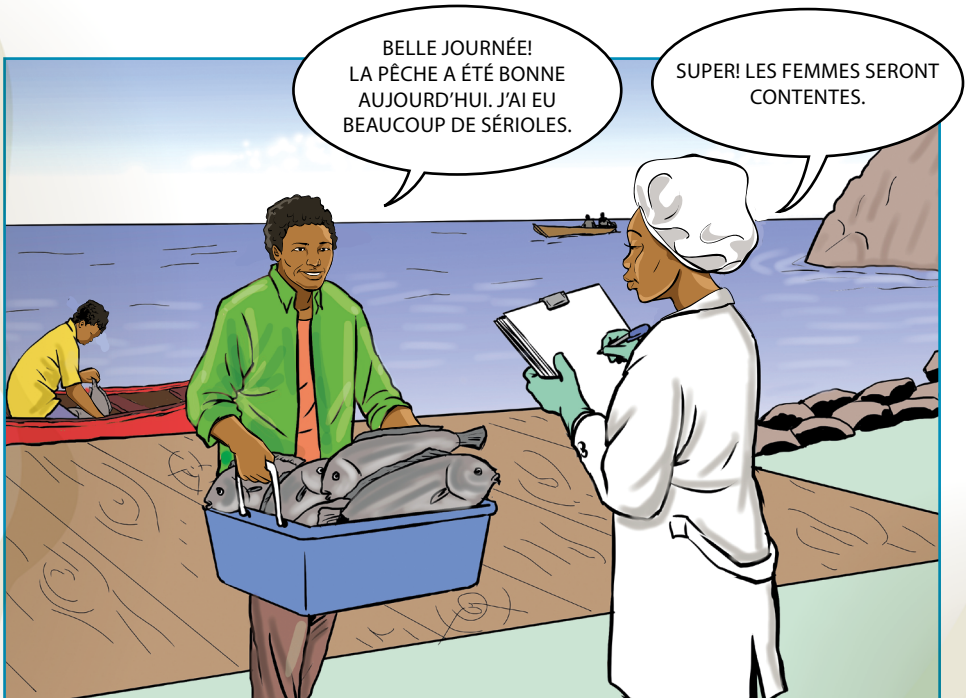
LES TABLES DE PRÉ-TRAITEMENT SONT RECOMMANDÉES, CAR ELLES SONT FACILES À NETTOYER ET DÉSINFECTER.



Avant le salage-séchage

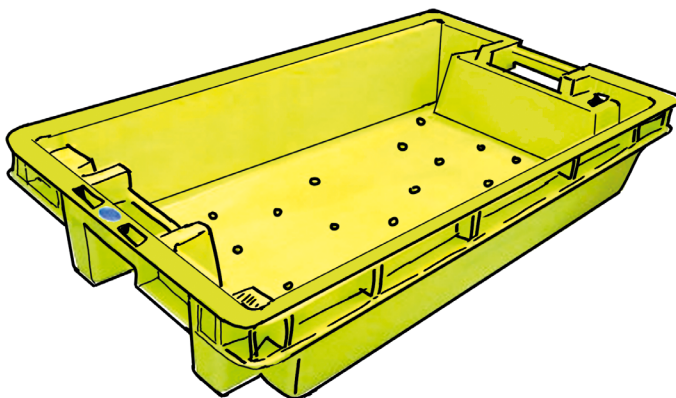
A. Débarquement du poisson et contrôle sanitaire

Le poisson fraîchement pêché arrive au port de pêche de São Vicente.

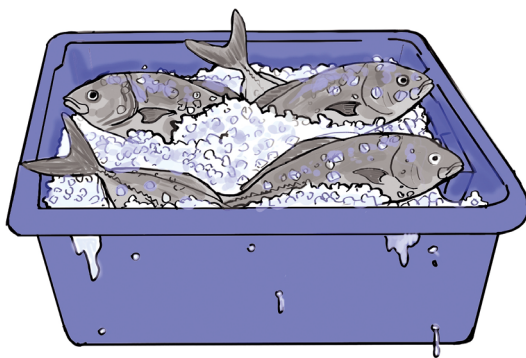




UTILISE PLUTÔT CE TYPE DE CAISSE QUI EST PLUS ADAPTÉE. ELLE EST PERFORÉE ET, SI POSSIBLE, TU PEUX METTRE UN COUVERCLE POUR ÉVITER L'ACTION DU SOLEIL SUR TES POISSONS.



IL EST RECOMMANDÉ DE METTRE DE LA GLACE POUR
CONSERVER LE POISSON FRAIS DURANT LE TRANSPORT.



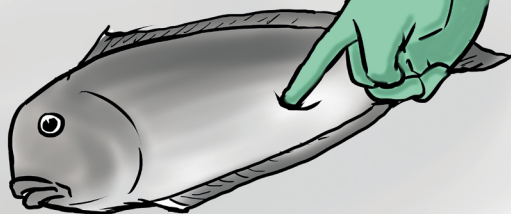
Une étape très importante: le poisson est inspecté soigneusement par les services d'inspection sanitaire qui diront s'il est consommable ou non.

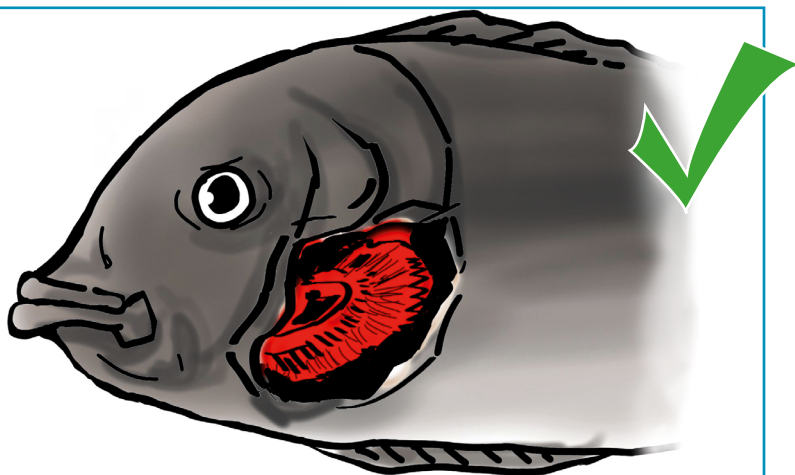
SERVICES SANITAIRES

LE POISSON N'EST PAS BON S'IL A LES BRANCHIES BRUNES, LA CHAIR MOLLE OU FLASQUE.

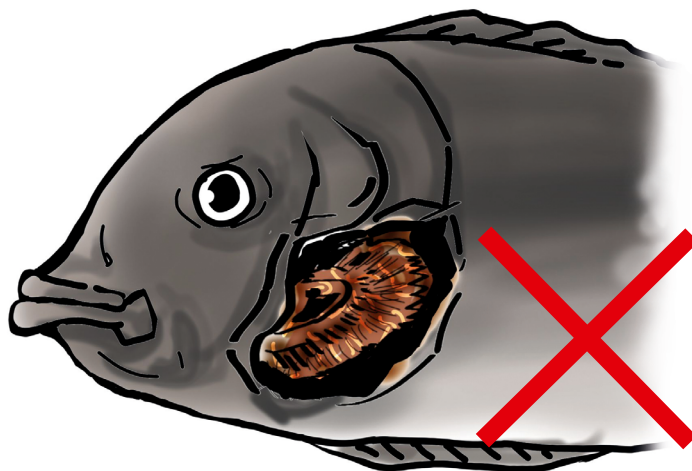


J'APPUIE SUR LA ZONE ABDOMINALE. SI MON DOIGT N'A PAS LAISSÉ DE TRACE, ET SI LA PEAU REPREND SA FORME, LE POISSON EST DONC FRAIS.



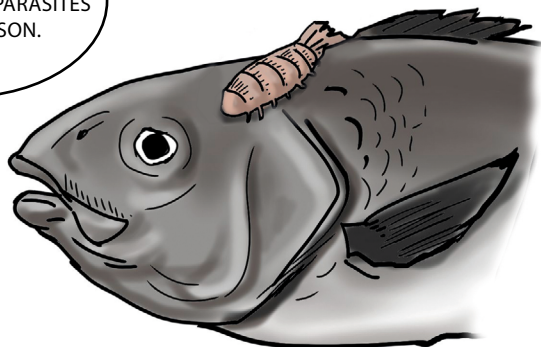


BRANCHIES ROUGES, LE POISSON EST FRAIS.

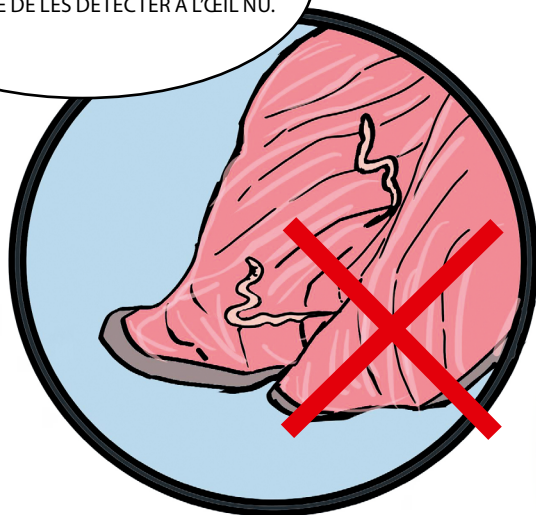


BRANCHIES BRUNES, LE POISSON EST GÂTÉ.

ON VÉRIFIE AUSSI
LA PRÉSENCE DE PARASITES
SUR LE POISSON.



LES LARVES DE NÉMATODES SONT DES
VERS ROUNDS QUI INFECTENT LE POISSON.
IL EST FACILE DE LES DÉTECTER À L'ŒIL NU.

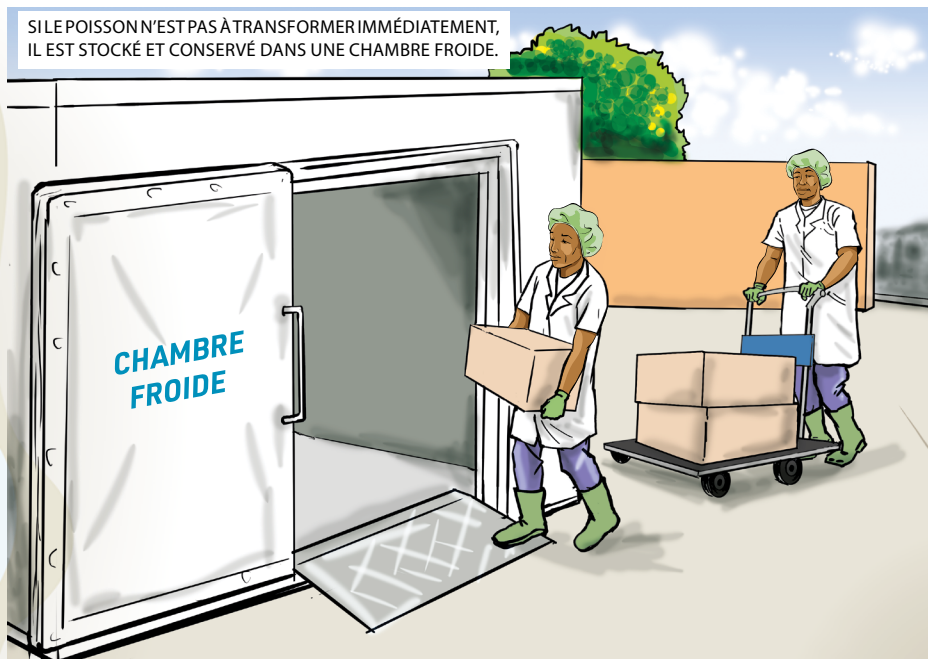


5. Quelles sont les étapes de la technique de salage-séchage du poisson?

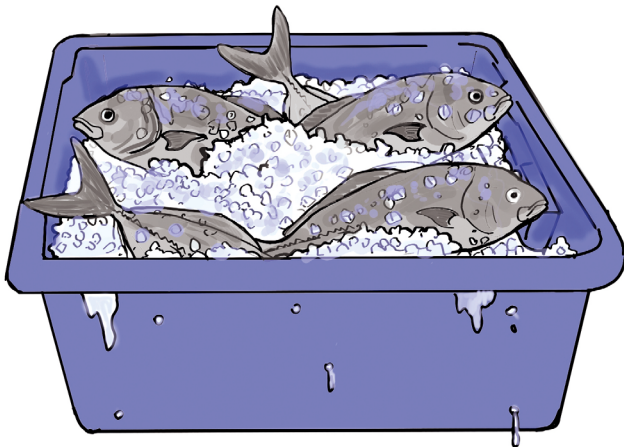
Le procédé de salage du poisson comporte plusieurs étapes résumées comme suit:

AVANT LE SALAGE

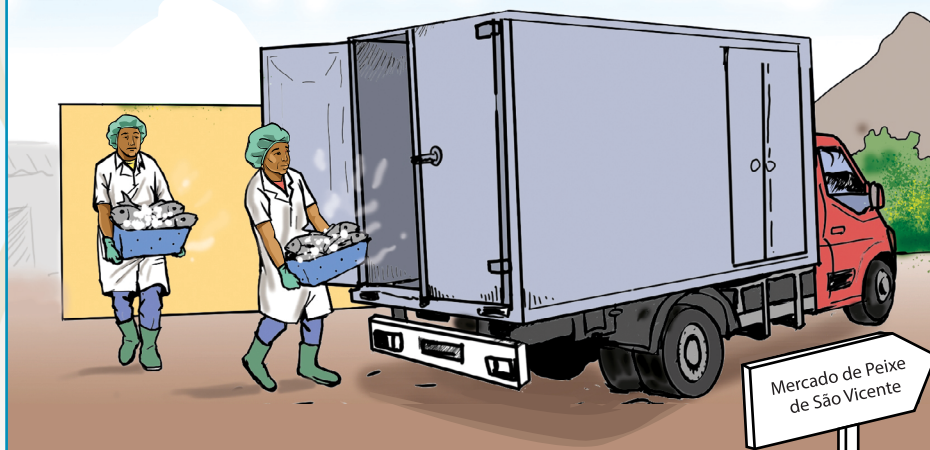
SI LE POISSON N'EST PAS À TRANSFORMER IMMÉDIATEMENT, IL EST STOCKÉ ET CONSERVÉ DANS UNE CHAMBRE FROIDE.



PAR CONTRE, S'IL EST À TRANSFORMER IMMÉDIATEMENT, IL EST TRANSPORTÉ DANS DES BACS EN PLASTIQUE REMPLIS DE GLACE.



PUIS, ENVOYÉ AU MARCHÉ DANS UN FOURGON DE TRANSPORT ADAPTÉ ET SURTOUT PROPRE.

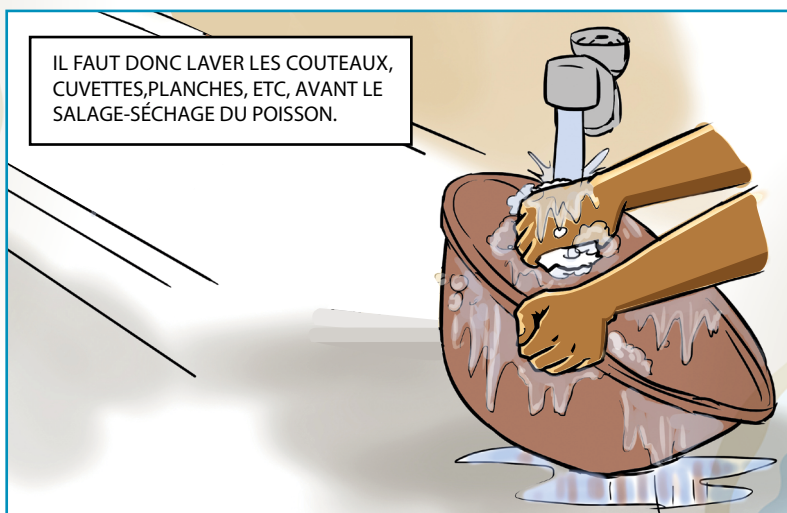
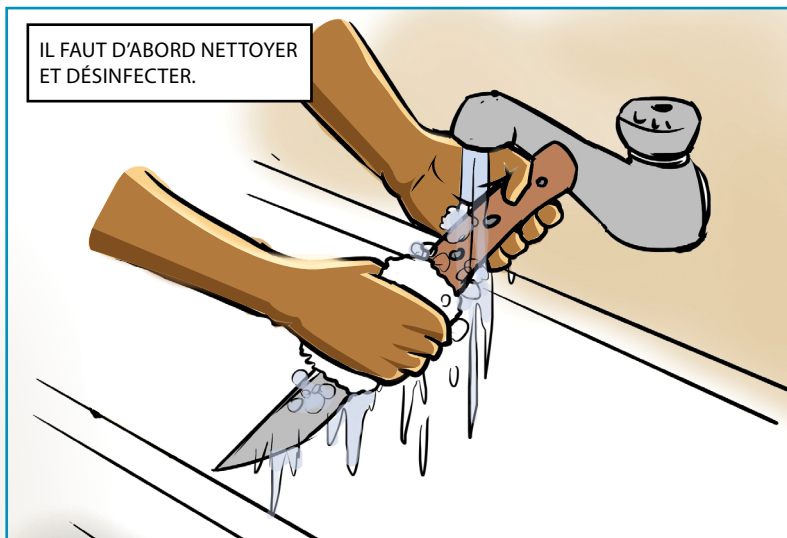


UNE FOIS AU MARCHÉ

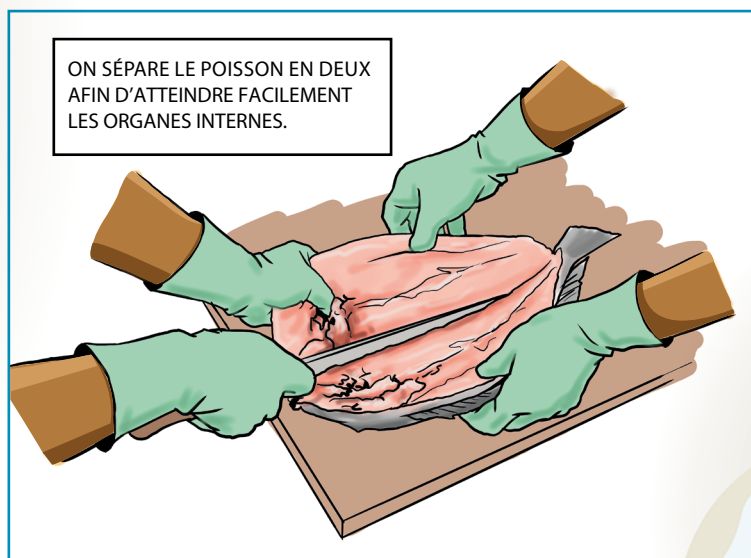


ÉCAILLAGE, ÉVISCÉRATION ET DÉCOUPE DU POISSON

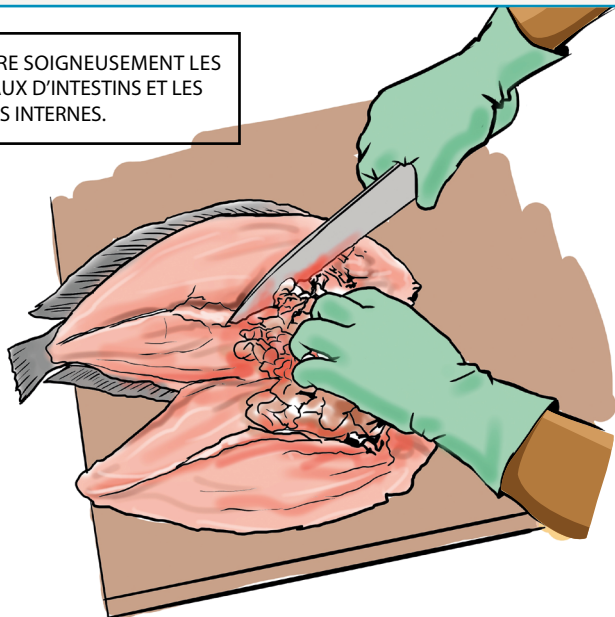
Bonnes pratiques d'hygiène du matériel et des ustensiles



DÉCOUPE DU POISSON



ON RETIRE SOIGNEUSEMENT LES MORCEAUX D'INTESTINS ET LES ORGANES INTERNES.



MAINTENANT, ON LAVE LE POISSON À L'EAU POTABLE.





LES VISCÈRES ENLEVÉS DOIVENT ÊTRE MIS DANS DES RÉCIPIENTS ÉTANCHES FACILES À DÉSINFECTER.



IL EST INTERDIT DE LES ACCUMULER SUR LE LIEU DU TRAVAIL.



ILS DOIVENT ÊTRE ÉVACUÉS DÈS QUE LES CONTENEURS SONT REMPLIS.

SALAGE DU POISSON

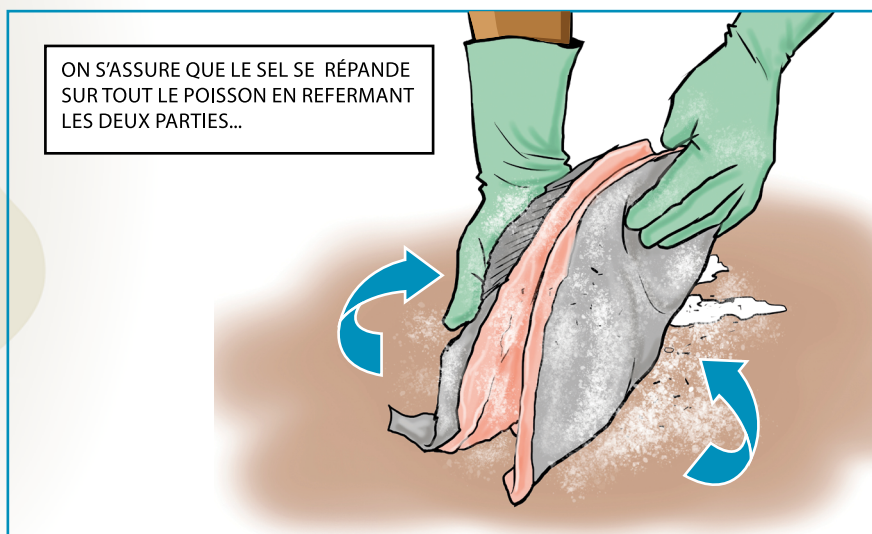
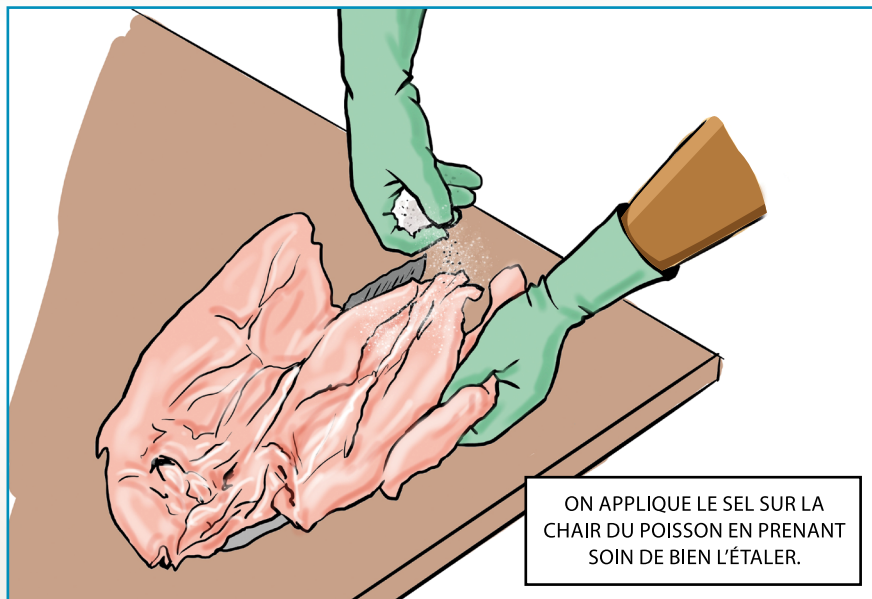
Préparation du salage

POUR FAIRE UN SALAGE RÉUSSI, IL FAUT UTILISER DU BON SEL EN QUANTITÉ SUFFISANTE.



EN MOYENNE, J'UTILISE TROIS KILOS DE SEL POUR UN KILO DE POISSON.

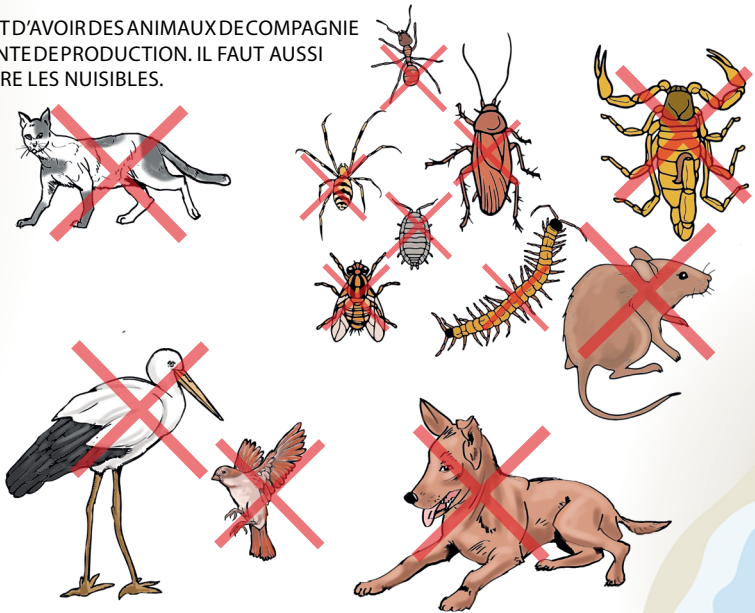




SÉCHAGE DU POISSON



IL EST INTERDIT D'AVOIR DES ANIMAUX DE COMPAGNIE DANS L'ENCEINTE DE PRODUCTION. IL FAUT AUSSI LUTTER CONTRE LES NUISIBLES.



VENTE DU POISSON

ET VOILÀ ! LE POISSON SALÉ-SÉCHÉ PEUT ÊTRE VENDU DIRECTEMENT AU MARCHÉ. IL FAUT L'EXPOSER SUR UNE SURFACE PROPRE.



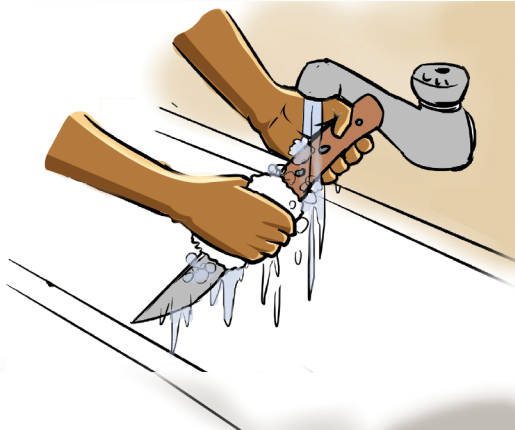
S'IL EST DESTINÉ À ÊTRE VENDU AILLEURS, ON L'EMBALLAGE DANS DES CARTONS DE MÊME POIDS.



S'IL EST DESTINÉ À ÊTRE VENDU DANS LES GRANDES SURFACES, ON LES PLACE DANS DES SACHETS ÉTIQUETÉS RESPECTANT LES NORMES SANITAIRES ET ALIMENTAIRES.



6. Que faire après?

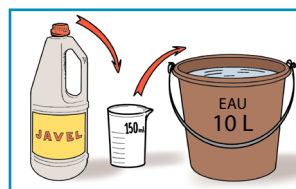


ON LAVE LES COUTEAUX, CUVETTES, PLANCHES, ETC, APRÈS CHAQUE UTILISATION ET EN FIN DE JOURNÉE.



LE SITE DE TRANSFORMATION ET DE VENTE DOIT RESTER TOUJOURS PROPRE AINSI QUE L'ENVIRONNEMENT IMMÉDIAT.

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
Praia, Cabo Verde

Partenaires de l'IPC:

