

## 5. Conclusion

L'utilisation des technologies améliorées constitue une étape importante dans l'évolution du secteur de la transformation artisanale du poisson.

Les technologies améliorées sont constituées d'un ensemble de moyens et de procédés à la fois simples et efficaces. Généralement elles apportent plus de facilités dans le travail et on assiste à une réduction des pertes postcapture mais aussi à une meilleure valorisation des produits et augmentation des revenus. Elles permettent aussi de renforcer la sécurité alimentaire surtout en protéines d'origine animale et contribuent à instaurer la confiance entre fournisseurs, clients et consommateurs.

Bien que les opérateurs fassent preuve de dynamisme et tentent de s'adapter aux nouvelles améliorations apportées à la production et à la qualité des produits, certaines contraintes sociales, économiques et culturelles persistent et limitent l'essor de ce secteur.

Toute démarche d'introduction des technologies améliorées doit être pensée dans un cadre global qui devra prendre en compte ces contraintes.

La vulgarisation des équipements améliorés doit être soutenue par une sensibilisation et une formation. Elle doit intégrer la totalité des intervenants.



## 6. Documents de référence

- Altersial, Ita et Gret.** 1988. Étude technique et économique de l'amélioration des procédés traditionnels du traitement du poisson. Document N° 2, 70p.
- Andriambololona malalanoro, C.R., Dian, M.S. et Teutscher, F.** 1986. Rapport sur le micro-projet «Construction des caisses isothermes». GCP/INT/391/DEN Dakar, Sénégal, 2 juin-4 juillet 1986. Rome, FAO.
- BIT.** 1986. Le séchage solaire, méthodes pratiques de conservation des aliments.
- BIT et FAO-PNUD.** 1991. Transformation du poisson à petite échelle. Genève BIT Série technologique. Dossier technique 3, 106p.
- Codex Alimentarius.** Draft code of practice for the reduction of contamination of food with polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) from smoking and direct drying processes. ALINORM 09/32/41 – Appendix V (at step 8 of the procedure).
- Deme, M.** 2003. Évaluation économique de l'impact de l'adoption des fours Chorkor et parpaing dans la transformation artisanale du poisson à Joal au Sénégal, 15p.
- Diei, Y. et Ndiaye, O.** 1998. Guide des bonnes pratiques de manutention et de transformation artisanale du poisson. Programme pour le développement intégré des pêches artisanales en Afrique de l'Ouest (DIPA). Cotonou, Bénin. 35p. DIPA/ WP/129.
- Ekomy, A.S.** 2008. Vulgarisation d'un nouveau concept amélioré de séchage et de fumage artisanal des aliments. IRT/DGPA/ GABON, 8p.
- Essuman, K.M.** 1994. Le poisson fermenté en Afrique: traitement, commercialisation et consommation. FAO Document technique sur les pêches. No. 329. Rome, FAO. 80p.
- FAO.** 1982. Rapport de la Consultation d'experts sur la technologie du poisson en Afrique. Casablanca, Maroc, 7-11 juin 1982. FAO Rapport sur les pêches. No. 268. Rome, FAO. 288p.
- FAO.** 1985. Construction of on-board insulated fish containers for pirogues. Par Coakley, N. et Karnicki, Z.S. FAO Fisheries Circular. No. 775. Rome, FAO. 9p.
- FAO.** 1988. Rapport de la Consultation d'experts FAO sur la technologie du poisson en Afrique. Abidjan, Côte d'Ivoire, 25-28 avril 1988. FAO Rapport sur les pêches. No. 400. Rome, FAO. 45p. [Bilingue anglais/français].
- FAO.** 1988. Compte rendu de la Consultation d'experts FAO sur la technologie du poisson en Afrique. Abidjan, Côte d'Ivoire, 25-28 avril 1988. FAO Rapport sur les pêches. No. 400, Suppl. Rome, FAO. 348p. [Bilingue anglais/français].
- Geres.** 1998. Guide d'aide à la décision pour la réalisation d'unités artisanales de séchage.
- Graham, J., Johnston, W.A. et Nicholson, F.J.** 1994. La glace et les produits de la pêche. FAO Document technique sur les pêches. No. 331. Rome. FAO. 94p.
- Gret.** 1994. Conserver et transformer le poisson, 295p.

- Journal officiel de l'Union européenne.** 2004. L139 du 30 avril. Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Ndenn, J., Teutscher, F. et Diei-Ouadi, Y. (eds.).** 2005. Rapport et documents présentés à la septième Consultation d'experts FAO sur la technologie du poisson en Afrique. Saly-Mbour, République du Sénégal, 10-13 décembre 2001. FAO Rapport sur les pêches. No. 712. Rome, FAO. 170p. [Bilingue anglais/français].
- Ndiaye, O. et Diei-Ouadi, Y.** 2009. Approche plateforme technologique post-capture du poisson: point d'entrée pour la résolution des questions technologiques et socioculturelles en pêche artisanale. Dans Rapport et documents présentés au deuxième Atelier sur la technologie, l'utilisation et l'assurance de qualité du poisson en Afrique. Agadir, Maroc, 24-28 novembre 2008. FAO Rapport sur les pêches et l'aquaculture. No. 904. Rome, FAO. pp. 175-181. [Bilingue anglais/français].
- Serot et al.** 2008. Assessment of the smoke generation process and of smoking parameters on the organoleptic perception, the levels of the most odorants compounds and PAH content of the smoke salmon fillets.
- Shawyer, M. et Medina Pizzali, A.F.** 2005. L'utilisation de la glace sur les bateaux de pêche artisanale. FAO Document technique sur les pêches. No. 436. Rome, FAO. 118p.
- Teutscher, F.** 1986. Conteneurs isothermes dans la pêche artisanale et dans la commercialisation du poisson au Sénégal. Consolidated report on activities by ITA CAPAS and CRODT. Rome, FAO.
- Teutscher, F. (ed.).** 1998. Rapport et contributions de la sixième Consultation d'experts FAO sur la technologie du poisson en Afrique. Kisumu, Kenya, 27-30 août 1996. FAO Rapport sur les pêches. No. 574. Rome, FAO. 269p. [Bilingue anglais/français].
- Teutscher, F., Tall, A. et Jallow, A.** 1994. Rapport de l'atelier sur le thème «À la recherche des améliorations en technologie du poisson en Afrique de l'Ouest». Pointe Noire, Congo, 7-9 novembre 1994. DIPA/WP/66.
- Wiebke, P.** 2005. HAP et benzo(a)pyrènes, revue Eurofins Analytik N° 18.
- Wood, C.D.** 1984. Prévention des pertes de poisson traité. FAO Document technique sur les pêches. No. 219. Rome, FAO. 84p.

## BULLETINS ET REVUES

- BONGA N° 6.** Bulletin mensuel du Programme régional Afrique de l'Ouest «Valorisation des captures de la pêche artisanale», novembre 1996.
- BONGA N° 37.** Bulletin bimestriel du Programme régional Afrique de l'Ouest «Valorisation des captures de la pêche artisanale»: Méthodes traditionnelles de luttes contre l'infestation du poisson transformé, 1996.
- BONGA N° 50.** Évaluation des pertes après captures dans la pêche artisanale et commercialisation du poisson fumé au Nigéria.
- PMEDP.** Bulletin de liaison N° 13. Séchage du poisson: une technologie modulable, décembre 2003.

**PMEDP.** Bulletins de Liaison N° 21 et N° 22. Construction, utilisation et entretien des caisses isothermes, décembre 2005.

### **FILMS DOCUMENTAIRES**

FAO. 2000. Rome. Fish Preservation I: Salting. Film documentaire.

FAO. 2000. Rome. Fish Preservation II: Drying. Film documentaire.

FAO. 2000. Fish Preservation III: Smoking. Film documentaire.



Les progrès significatifs intervenus ces dernières années dans le domaine de la conservation et de la transformation de la pêche artisanale sont malheureusement peu documentés. Ce document a été conçu pour remédier au déficit d'informations sur les équipements de base afin de guider les opérateurs des pêches dans leurs choix et les aider à intégrer les améliorations techniques dans leurs activités; il s'adresse également aux organismes de développement pour la formulation, la planification et la mise en œuvre de projets d'assistance. Il répertorie les avancées technologiques permettant une valorisation optimale des produits de la pêche artisanale tout en réduisant les pertes postcapture et en minimisant les risques sanitaires et les éventuels effets néfastes sur l'environnement. Il donne des précisions sur l'utilisation du matériel et des équipements dans la manutention, la conservation, la transformation, le conditionnement, l'emballage et l'entreposage des produits de la pêche artisanale. Il décrit les étapes clés de leur conception et de leur fabrication et présente une évaluation de leurs performances techniques et socioéconomiques. Des informations sont également fournies sur l'entretien et la réparation de ces équipements améliorés pour une utilisation durable et rentable des investissements consentis.

