



*Confédération Africaine des Organisations
Professionnelles de la Pêche Artisanale*

*African Confederation of Artisanal Fisheries
Professional organizations*

Séminaire de formation en hygiène et qualité/ Célébration Journée internationale de la Femme



Rencontre tenue à Bissau -Guinée Bissau

Hôtel « Malaika » Les 5, 6, 7 et 8mars 2015

Organisée par
*La Confédération Africaine des Organisations Professionnelles de la Pêche
Artisanale – CAOPA*

Avec l'appui technique et financier de CAPE ; SSNC ; Pain Pour le Monde



Le séminaire s'est tenu du 05 au 07 mars 2015 à l'Hôtel « Malaika » de Bissau, à l'occasion de la célébration de la journée internationale de la femme le 08 mars. Il a réuni plus de 60 participants composés des délégations de 10 pays membres de la Confédération africaine des Organisations de la Pêche artisanale (CAOPA), des organisations professionnelles des femmes transformatrices des produits de la pêche et un nombre important du personnel d'encadrement du ministère des pêches de la Guinée-Bissau, des partenaires techniques et financiers (PNUD et FAO), du président du Réseau des Journalistes pour la Pêche responsable en Afrique de l'ouest (REJOPRAO), ainsi que d'autres partenaires invités.

La cérémonie d'ouverture a été marquée par les allocutions de la vice-présidente de la CAOPA Antonia Adama Djallo responsable des femmes de la Guinée-Bissau, du représentant de la FAO au nom des partenaires techniques et financiers, du secrétaire général de la CAOPA et du représentant de Monsieur le secrétaire d'Etat à la pêche et de l'économie maritime de la République de Guinée-Bissau.

Les travaux du séminaire se sont déroulés pendant trois jours (5, 6, et 7 mars) autour de sept modules accompagnés de visites de terrain au quai de débarquement des produits de la pêche, au marché aux poissons et au laboratoire d'analyse des produits halieutiques actuellement en construction. Le quatrième jour a été consacré à la célébration de la journée internationale de la femme avec la participation des organisations professionnelles des femmes de la Guinée-Bissau, des femmes membres de la CAOPA, des femmes militaires du contingent de la CEDEAO, et de la présence de Madame le ministre de la défense et de Madame la première dame de la République de Guinée-Bissau. Cette célébration a permis à travers un défilé majestueux, de mettre en exergue la présence des femmes dans tous les secteurs d'activités de la vie socio-économique de la Guinée-Bissau. La journée a été clôturée dans l'après-midi par Monsieur le premier ministre de la république de Guinée-Bissau avec la présence du ministre de la défense de Guinée-Bissau et du ministre du tourisme des Iles du Cap-Vert. La clôture a été marquée par la remise au premier ministre de la Guinée-Bissau, de la déclaration des femmes membres des organisations professionnelles de la Confédération Africaine des Organisations Professionnelles de la pêche artisanale réunies à Bissau à l'occasion de la journée internationale de la femme.

Au cours des trois journées du séminaire de formation des femmes de la CAOPA en hygiène et qualité des produits de la pêche dans les activités post-capture, les modules ont porté sur les thèmes suivants :

1. **Les enjeux du secteur de la pêche et de l'aquaculture dans les économies des pays Africains ;**
2. **Les micro-organismes et l'altération du poisson ;**
3. **Les techniques de conservation du poisson par le froid ;**
4. **L'hygiène générale et les mesures préventives ;**



5. **Les techniques de transformation artisanale ;**
6. **L'infestation des produits de la pêche transformés artisanalement et les méthodes de leur éradication ;**
7. **Le nettoyage et la désinfection dans le secteur de la pêche.**

Le séminaire a été animé par deux spécialistes des pêches venus du Sénégal :

- Elhadji Abdoulaye COUME (ingénieur des pêches) ;
- Amadou Lamine GUEYE (économiste planificateur des pêches)

Journée du 05 mars

Le prélude à cette journée a été la présentation du « projet d'appui à la valorisation et la gestion durable des produits de la pêche artisanale en Guinée-Bissau » par monsieur **Umarru Embalole** coordinateur national. Le projet initié sous l'égide de la FAO (TCP/GBS/3401/FAO) est localisé dans deux régions de la Guinée-Bissau (**Biombo** et **Cacheu**) et dans cinq communautés de femmes transformatrices **Quidjogoro**, **Bidjilim**, **S.Vicente**, **Cacheu** et **Tchada**. Des investissements ont été réalisés par la construction de fours améliorés, de hangars, d'équipement en moyens de réception et d'emballages des produits. Cent (100) femmes transformatrices ont bénéficié de formation en techniques de fumage et de séchage des produits de la pêche. Les premiers résultats obtenus ont donné des produits sains et de bonne qualité avec comme objectif de développement l'accroissement des revenus des femmes et l'amélioration de leurs conditions d'existence.

Des débats et discussions sur le projet il est ressorti que les femmes transformatrices ont été très réceptives aux innovations apportées par celui-ci et souhaiteraient son extension à d'autres régions de la Guinée-Bissau. Cependant il a été noté que les emballages des produits restent le maillon faible de la transformation artisanale et que des efforts devraient être faits à ce niveau pour améliorer la présentation et la durabilité des produits finis afin de les rendre plus disponibles et accessibles aux consommateurs.

A la suite de cette communication l'agenda et l'objectif du séminaire ont été annoncés. La formation avait pour objectif de fournir aux femmes des organisations membres de la CAOPA, des connaissances théoriques et pratiques sur l'hygiène et la qualité des produits de la pêche dans les activités post-capture. A la fin de ce séminaire il est attendu que les femmes s'approprient les méthodes et techniques nécessaires à l'élaboration de produits sains et de bonne qualité répondant aux normes de commercialisation et de consommation.

Les thèmes de la formation ont porté sur les modules suivants :



Module 1. Les enjeux du secteur de la pêche et de l'aquaculture dans les économies des pays Africains

Ce module avait pour objet d'expliquer le rôle socio-économique joué par le secteur de la pêche dans les pays africains. En effet la pêche africaine utilise une main d'œuvre abondante, contribue à l'autosuffisance alimentaire et participe à l'équilibre de la balance de paiement. Les produits de la pêche constituent une denrée qui présente des vertus nutritionnelles et thérapeutiques énormes, mais très périssables et peuvent véhiculer des germes pathogènes et autres métabolites toxiques pour l'homme. Par conséquent la **production, la conservation, le conditionnement, le transport, le stockage** et la **distribution** des produits de la pêche doivent se faire dans des conditions d'hygiène et de propreté qui permettent de conserver leur fraîcheur. Ces conditions sont principalement constituées de mesures d'hygiène préventives matérialisées par des **normes** et des **bonnes pratiques de fabrication (BPF)** qui sont à la base des échanges commerciaux entre la plupart des pays. Ces normes consacrent le principe de la prévention qui garantit les moyens et les conditions de production en plus de la qualité et des produits finis. Cette démarche à l'avantage de responsabiliser le producteur qui doit protéger la santé publique des consommateurs sur les risques de toxico-infection. Elle est basée sur trois (03) obligations :

1. **Obligation de moyens** : Les établissements où l'on traite les produits de la pêche doivent être conçus selon les principes en vigueur dans l'industrie de l'agro-alimentaire ;
2. **Obligation de résultats** : Avant commercialisation les produits de la pêche doivent être conformes à des normes sensorielles, chimiques et microbiologiques des produits finis ;
3. **Obligation de contrôle** : Le contrôle se fait à trois (03) niveaux
 - **auto-contrôle** (réalisé par le producteur)
 - **contrôle officiel** (réalisé par les services du pays exportateur)
 - **supra-contrôle** (réalisé par les services du pays importateur).

Un vif intérêt a été porté à ce module par la majorité des séminaristes qui ont désormais pris conscience de l'importance du secteur de la pêche dans les économies des pays Africains et de la nécessaire attention qui devrait lui être accordée. Le caractère très périssable des produits de la pêche a été largement évoqué, et des solutions ont été préconisées consistant à une formalisation des activités et à une prévention des risques à toutes les étapes de la chaîne de valeur de la pêche.



Module 2. Les micro-organismes et l'altération du poisson



Les formateurs en session

Dès qu'un poisson meurt, il commence à se détériorer. Il importe de savoir comment ces altérations surviennent si l'on veut leur faire échec. Pour cela il faut une bonne connaissance de l'altération dont les causes résultent de l'action des microbes.

Aussi pour une meilleure compréhension des microbes le module a donné la définition d'un microbe comme étant un organisme vivant, constitué d'une seule cellule et visible seulement au microscope, il peut être une bactérie, un virus ou une levure. Il est 10.000 plus petit qu'une mouche et peut donner plus de 8 milliards individus en 12 heures.

La chair du poisson est pratiquement stérile, cependant des milliers de bactéries et d'autres micro-organismes se trouvent sur le corps ou dans le corps du poisson vivant (au niveau des intestins et branchies) ou qui vient d'être capturé.

Malgré la complexité des microbes à cause de leur invisibilité, parce que ne pouvant être appréhendés physiquement, la leçon retenue est qu'ils sont très liés à l'environnement du poisson ce qui doit obliger tout producteur responsable à prendre des mesures pour les éliminer ou les neutraliser. Pour illustration il a été démontré avec schéma à l'appui la relation qui existe entre le poisson et les microbes:



- **Peau** : 10^2 à 10^5 germes/g
- **Branchies** : 10^3 à 10^8 germes/g
- **Intestins** : 10^3 à 10^9 germes/g

Après la mort du poisson, les bactéries des intestins et des branchies deviennent actives et se développent, se multiplient et attaquent la chair qui était encore stérile.

La température de l'air ambiant ou sont généralement exposés les produits de la pêche a un effet néfaste sur la qualité des produits parce que favorisant le développement et la prolifération des microbes causant l'altération. Pour empêcher cette altération il est fait recours à la baisse de la température par divers procédés permettant la réfrigération du poisson.

Module 3. Les techniques de conservation du poisson par le froid

La présentation de ce module a permis de mieux faire comprendre à l'assistance, l'importance et la nécessité de la glace dans les activités post-capture de la pêche. Le froid est l'une des techniques utilisées pour la conservation des produits de la mer. Le but de l'utilisation du froid est de fournir, lors de la consommation, un produit qui garde les qualités organoleptiques du poisson frais sorti de l'eau.

Cependant, le froid entraîne des modifications physiques, biochimiques et structurales qui influent sur la qualité organoleptique des produits.

C'est pourquoi toute une stratégie doit être développée en se posant les questions suivantes :

- Comment glacer le poisson?
- Où glacer le poisson?
- Quelle glace utiliser?

-Comment glacer le poisson ? : Le glaçage doit se faire de manière que les couches de poissons alternent avec les couches de glace; une épaisse couche de glace est disposée au fond, sur le dessus et le long des parois du conteneur car ces surfaces sont plus exposées aux radiations solaires. Le poisson ne doit pas être trop tassé dans le conteneur car il risque d'être écrasé et endommagé. L'efficacité du mélange glace/poisson est renforcé en couvrant celui-ci avec un sac de jute pour ralentir la fusion de la glace sous l'effet de l'air extérieur; puis le conteneur est hermétiquement fermé et sécurisé.



-Où glacer le poisson?: Le poisson doit être glacé dans des bacs en plastique, dans des caisses polystyrène ou dans des conteneurs isothermes. Les matériaux de ces contenants doivent être en matière lisse lavable et nettoyable.

-Quelle glace utiliser? : Le poisson est mis en contact avec de la glace en paillette, en écaille ou adéquatement concassée à partir de blocs/barres de glace.

Les morceaux de glace trop gros risquent d'endommager physiquement le poisson et de plus le contact poisson/glace est faible, conduisant à un refroidissement lent et non homogène.

La glace servant à la réfrigération et à l'entreposage des produits de la pêche ne doit être fabriquée qu'avec de l'eau satisfaisant aux prescriptions applicables à l'eau de boisson ou avec de l'eau de mer propre.

Lors de la visite du marché aux poissons de Bissau, il a été constaté la faible utilisation ou l'inexistence de la glace au niveau des box des mareyeurs. Ceci a fait l'objet de vifs échanges selon qu'il faut oui ou non utiliser de la glace à cette étape qui en général ne dure qu'une matinée ou une journée. La réponse technique qui a été apportée selon les indications des bonnes pratiques de fabrication c'est d'appliquer et de maintenir la chaîne de froid dès la capture jusqu'à la préparation du poisson. Avec le faible niveau de développement de la chaîne de froid dans les différents pays africains, il se pose le problème de son applicabilité. Ainsi il a été formulé par l'ensemble des participants que les gouvernements des pays africains où la pêche occupe une place importante dans l'économie, devront chacun de manière urgente mettre en place une chaîne de froid et la rendre opérationnelle en vue de garantir la bonne qualité des produits de la pêche.

Journée du 06 mars

La journée a démarré par un bref rappel des thèmes de la veille qui tournaient autour de l'environnement institutionnel et biologique du poisson, de son caractère très périssable et des conditions et moyens qui permettent de conserver sa fraîcheur et les qualités d'un bon produit sain. Ensuite, il a été annoncé les modules pour la journée du 06 et qui tournaient autour :

Module 4. L'hygiène générale et les mesures préventives

Dans le secteur des pêches, la maîtrise de la qualité des produits de la pêche est étroitement liée à l'amélioration des conditions **d'hygiène** et de manipulation des produits à tous les niveaux de la filière.



L'hygiène est définie comme l'ensemble des actions et des mesures prises pour assurer la santé des consommateurs.

On distingue :

- **l'hygiène de l'environnement**
- **l'hygiène des locaux et du matériel**
- **l'hygiène du personnel**
- **l'hygiène des produits**
- **l'hygiène des additifs et intrants**
- **Les mesures préventives**

-hygiène de l'environnement : Il nous a permis de parler de l'endroit où doit être installé une unité de traitement des produits de la pêche. Elle doit être située hors agglomération dans une zone protégée contre les risques de pollution, d'inondation et de contamination. La position géographique par rapport à la direction des vents et la situation de l'environnement immédiat sont déterminants. L'aménagement interne doit se faire de sorte que les **principes de la marche en avant et la séparation de secteurs souillés et des secteurs propres** soient respectés. L'unité doit être clôturée et abritée pour procurer une bonne sécurité contre les sources potentielles de contamination que sont les insectes et les animaux.

-hygiène des locaux et du matériel : Les aires de travail doivent respecter le principe de la séparation du **secteur souillé** (aire de réception, de parage, dépotoir) et du **secteur propre** (aire de séchage, de fumage ou de fermentation, entrepôt des emballages, magasin de stockage du produit fini) pour éviter toute possibilité de contamination croisée. Elles doivent être éclairées, aérées, faciles à désinfecter à laver et muni d'évacuation des eaux usées. Les tables, les bacs et les couteaux utilisés doivent être en matériaux non poreux, inoxydables et faciles à laver et à entretenir ;

-hygiène du personnel : Le plus parfait état de propreté est exigé du personnel. La tenue vestimentaire appropriée devrait être composée : d'une coiffe, d'une blouse et des chaussures adaptées au lieu de travail. Les acteurs doivent assurer une surveillance médicale au moins une fois par an à cause des produits alimentaires qu'ils manipulent.

-hygiène des produits : Il est recommandé une application précoce du froid. Une grande partie des sources de contamination des produits peuvent être supprimées, aussitôt après la



capture du poisson, **en le vidant et en lavant le mucus et autres substances organiques qu'il y a à la surface du corps.**

-hygiène des additifs et des intrants : Le sel utilisé pour le salage doit être de bonne qualité, blanc, sec, propre, exempt de poussière, de sable, d'éléments indésirables et de micro-organismes car, il peut être lui-même porteur de bactéries halophiles. Le sel fortement contaminé peut être reconnu par sa couleur rosâtre.

-Les mesures préventives :Les produits de la pêche sont des denrées très périssables. Leur manutention doit donc se faire dans de bonnes conditions d'hygiène et de salubrité à même de prévenir sa détérioration et/ou leur incrimination dans les accidents alimentaires. Pour ce faire un ensemble de mesures est nécessaire :

- Les produits de la pêche doivent être réfrigérés le plus rapidement possible depuis la capture;
- La glace utilisée doit être fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre;
- Le lavage et la désinfection des mains avant et pendant la manipulation des produits.

Les discussions autour de ce thème ont permis aux séminaristes de mieux comprendre l'intérêt de l'hygiène dans les unités où l'on traite des denrées alimentaires notamment les produits halieutiques. En effet l'hygiène améliore la qualité et assure la salubrité des produits. Elle valorise la matière première et réduit les pertes de qualité non satisfaisante. Enfin elle renforce la compétitivité des produits sur le marché tout en respectant la santé des consommateurs.





Intervention des participantes en séance de formation

Module 5. Les techniques de transformation artisanale

Le faible maillage de la chaîne de froid dans les pays africains a fait naître un vaste secteur de la transformation des produits de la pêche afin d'absorber le surplus des captures non immédiatement consommé. Cette situation qui au début permettait de réduire les pertes post-capture est maintenant devenu un secteur grand pourvoyeur d'emplois et de protéines halieutiques avec une prédominance de la présence des femmes.

Pour la transformation artisanale, plusieurs méthodes sont utilisées. Les plus fréquentes sont :

- Le fumage
- Le Salage-Séchage
- La fermentation
- Le braisage

Le fumage : La fumée a un rôle antiseptique qui inhibe le développement des bactéries tandis que la chaleur du feu provoque le séchage. Il se fait en deux étapes :

- **Le pré-séchage** : il permet une déshydratation lente du produit et un raffermissement de la chair. Il peut durer 1 à 2 heures à 30 à 40 °C. Le feu ne doit pas être intense au début
- **La cuisson** : elle consiste à raffermir la chaire par la coagulation des protéines. Il faut maintenir la hauteur des flammes à un niveau qui évite au produit de calciner. Ensuite augmenter le feu de manière à obtenir un feu vif (au moins 85 °C) pendant 1 à 2 heures.
- Pour produire de la fumée, il est conseillé d'utiliser du bois sec et dur, de la sciure de bois légèrement mouillée, de la canne à sucre, des bourres de coco, de la coque d'arachide, des tiges de maïs. Il est déconseillé d'utiliser du bois peint ou résineux, car il produit des goûts et odeurs désagréables.

Au cours de la formation des recommandations ont été formulées à savoir :

- pendant le pré séchage et la cuisson, le poisson doit être couché sur le dos, sur le grillage du four.
- Pendant le fumage, il est renversé donc couché sur le ventre.
- mettre un couvercle sur les fours pendant l'opération ;
- placer des portes au niveau des foyers pour réguler la flamme ;
- mettre sous abri le four pour le protéger des intempéries (pluies...) ;

-La fermentation : Pour la fermentation, le poisson est fendu sur le dos ou sur le ventre et mis dans une solution légèrement saline de 10 à 15% pendant 1 à 2 jours. Le séchage dure 2 à 5 jours selon l'épaisseur du poisson. Le rendement (poids produit fini/poids produit frais) se situe autour de 45 à 50 %. Il a été fortement recommandé d'utiliser le poisson frais pour la fermentation.

-Le Salage-Séchage : Il existe deux types de salage, le salage à sec pour le poisson maigre et le salage en saumure pour le poisson gras.

Le salage à sec (Il est adapté pour le poisson maigre.)

La quantité de sel nécessaire est de 30 à 40% du poids du poisson frais. Il est recommandé d'utiliser un mélange de sel fin et de gros sel dans une proportion de 2/1 avec une superposition alternative de couche de sel(3cm), couche de poissons à raison de 40Kg de sel pour 100Kg de poissons. Les cristaux fins se dissolvent



rapidement et assèchent la surface du poisson qui se durcit par la suite, entraînant ainsi un ralentissement de la pénétration du sel à l'intérieur du poisson. La durée de salage est 3 jours et le séchage 3 à 5 jours. Le rendement se situe autour de 45%. Le taux maximum d'humidité est de 35% et le degré de sel varie entre 10 et 20% du produit.

Le salage en saumure: (il est adapté pour le poisson gras)

Le poisson est mis pendant 3 à 4 jours dans une solution saline : 350g de sel pour 1 litre d'eau et 2 litres solution saline pour 1 kg de poisson. Il est recommandé pour maintenir le degré de saturation de la saumure d'y plonger un sac de sel. Après salage, le poisson est soigneusement égoutté et mis à sécher pendant 3 à 5 jours.

-Le Braisage : C'est une opération qui consiste à mettre le poisson sous les braises. Les poissons sont arrimés soigneusement dans le four, les têtes engagées dans les mailles du grillage métallique pour faciliter leur séparation ultérieure. La durée de braisage au four est de trente à quarante minutes. Le combustible (paille, branchage etc.) est introduit dans le foyer et allumé. Le braisage au four présente des avantages particuliers que sont :

- l'utilisation très raisonnée du combustible;
- la durée de braisage raccourcie;
- une meilleure qualité du poisson braisé (kétiakh);
- des conditions de travail nettement améliorées.

Dans ce module il a été traité en amont les équipements nécessaires à la transformation des produits allant des types de fours (parpaing, chorkor, Altona et banda) aux claies de séchage, bacs et outillages de découpe. En aval il a été beaucoup fait cas de l'emballage qui doit assurer une protection adéquate des produits contre les contaminations extérieures et contre l'humidité de l'air. Il doit être approprié aux produits à emballer, solide, propre, sec, imperméable, facile à manipuler et empilable. Les techniques de stockage et de conservation durable des produits ont été largement débattu et pour garantir leur efficacité il a été recommandé de les compléter par un dispositif de magasins de stockage répondant aux normes d'hygiène et suffisamment équipés de palettes.

Journée du 07 mars

Après le rappel des thèmes de la veille relatifs à l'hygiène générale et les mesures préventives, et les techniques de transformation artisanale des produits, il a été annoncé les



modules de la journée axés principalement sur des aspects liés à la problématique de la contamination des produits de la pêche et des moyens actuels de leur éradication.

Module 6.L'infestation des produits de la pêche transformés artisanalement et les méthodes de leur éradication ;

Sous le climat des tropiques, le fumage, la fermentation et le séchage ont toujours été les premiers moyens de conservation des produits de la pêche. Cependant, on enregistre sur le parcours de cette transformation beaucoup de pertes dues à l'infestation provoquée par les mouches et autres insectes errant autour des produits de la pêche. Les produits de la pêche traités peuvent perdre beaucoup de poids du fait des insectes et des acariens qui s'y nourrissent. Il a été observé dans de mauvaises conditions de travail, des pertes quantitatives dues aux dégâts des mouches pendant le traitement, qui pouvaient atteindre 30% et des pertes dues aux dégâts des coléoptères lorsque le stockage dure plusieurs mois, qui pouvaient atteindre 50%. Pour limiter l'action négative des insectes, il faut connaître les insectes agents de cette infestation.

- Les principaux ravageurs des produits de la pêche traités artisanalement sont les **coléoptères**, les **diptères** (mouches) ou les **acariens**.
1. **Les Coléoptères:** Ils se développent dans les températures optimales de 30 à 34 degrés et une humidité relative de 50%. Ils ne sont nuisibles que dans les climats tropicaux et subtropicaux en particulier si l'air est assez humide ou si les produits de la pêche ne sont pas trop séchés. Le très bon séchage et le salage des produits réduit la multiplication des coléoptères.
 2. **Les Coléoptères:** Ils se développent dans les températures optimales de 30 à 34 degrés et une humidité relative de 50%. Ils ne sont nuisibles que dans les climats tropicaux et subtropicaux en particulier si l'air est assez humide ou si les produits de la pêche ne sont pas trop séchés. Le très bon séchage et le salage des produits réduit la multiplication des coléoptères.
 3. **Les Diptères** (mouches): Les mouches femelles déposent leurs œufs sur les produits traités et les larves (asticots) se nourrissent de la chair ou elles provoquent de graves dommages. La nutrition des larves sur les produits humides provoquent des pertes quantitatives qui peuvent être considérables si les conditions sont tout à fait propices au développement des mouches.



Les mouches sont plus résistantes à la chaleur que les coléoptères et les acariens.

La transformation artisanale constitue un moyen simple et bon marché de valorisation de produits de la pêche, malheureusement les produits obtenus ne se conservent pas longtemps à cause principalement des fortes infestations d'insectes qui interviennent pendant la préparation et le stockage. Face à ce fléau on note une utilisation d'insecticides souvent inappropriés et ce malgré la vigilance des services compétents. Cependant il existe des méthodes traditionnelles de lutte plus naturelles.

Lutte chimique homologuée contre les infestations: Utilisation de la Delthamethrine (K-othrine) et du Pirimophos-methyl (Actilic) ou les deux associés la dose d'utilisation dépend de la LMR des deux (02) insecticides et de la durée de stockage de la denrée. Les produits de la pêche transformés en Afrique peuvent être conservés à l'abri des insectes pendant 4 à 6 mois en les traitant par de l'Actilic avec une dose d'utilisation de 0,03% dans laquelle le produit humide en cours de préparation est trempée 5 secondes avant le séchage

La lutte traditionnelle contre les infestations : La présence d'insectes dans les produits de la pêche transformés est si habituelle que les transformatrices et les consommateurs la trouvent normale. Et pourtant il existe des moyens traditionnels pour lutter contre les infestations qui sont à la base de nombreuses pertes. On peut citer :

-Le Piment sec

-Le Sel

-L'huile végétale

-La pelure de citron

-Le jus de citron

-La graisse de poisson

-L'exposition à la chaleur

-Les feuilles d'acacia et le taumato coccus

-Le canari

Module 7. Le nettoyage et la désinfection dans le secteur de la pêche



Le nettoyage et la désinfection constituent une des opérations les plus importantes dans le secteur de la pêche. En effet, de nombreux cas d'altération et de contamination des produits de la pêche sont imputables à des carences ou à des défaillances d'hygiène au sein des structures et dans les procédures d'exploitation. Les niveaux d'hygiène requis pour éviter ce genre de problèmes sont variables, le nettoyage et la désinfection en constituent un des plus importants

Le Nettoyage est l'élimination des souillures des résidus alimentaires, de la saleté, de la graisse ou toute autre matière indésirable.

La Désinfection quant à elle est la réduction, l'inhibition et la destruction des formes pathogènes invisibles telles que les bactéries, virus et champignons.

Ces deux actions peuvent être séparées ou combinées simultanément. Le **N/D** combiné est moins efficace que quand les deux opérations sont séparées

Le Nettoyage et la désinfection concernent:

- Le personnel
- Les installations (les bâtiments et locaux)
- Les matériels
- Les surfaces de travail

Afin d'empêcher la contamination des produits traités, tout le matériel et les ustensiles sont nettoyés, désinfectés et rincés aussi souvent que nécessaires et en particulier à l'issue de chaque journée de travail.

Opérations de Nettoyage:

Elimination des souillures: Prélavage avec de l'eau froide ou tiède pour enlever les souillures les plus grossières;

Nettoyage à l'aide de détergents chimiques

- **détergents alcalins** (éliminent les graisses et les protéines)
- **détergents acides** (éliminent les sels minéraux ou tartres)

Rinçage à l'eau chaude ou froide



Opérations de désinfection:

Application d'un désinfectant après rinçage:

- **Dérivé chloré** (bon marché, rapide, corrosif)
- **Iodophore** (cher, assez rapide, non corrosif)
- **Ammonium quaternaire** (très cher, lent, non corrosif)

Application d'un rinçage final: Rincer avec de l'eau potable, pour éliminer les résidus toxiques des désinfectants.

Egouttage ou séchage:

Cérémonie de clôture de l'atelier

La cérémonie de clôture de l'atelier s'est déroulée dans l'après-midi de la journée du 07 mars à 17 Heures 30 minutes sous la présidence du représentant de Monsieur le secrétaire d'état a la pêche et de l'économie maritime de la République de la Guinée-Bissau et de la présence des partenaires techniques et financiers.

Journée du 08 mars



Participation des femmes de la CAOPA au défilé

Célébration de la journée internationale de la femme



Participation des organisations professionnelles des femmes de la Guinée Bissau au défilé

Le quatrième jour, le 08 mars, a été consacré à la célébration de la journée internationale de la femme. Cette célébration a démarré dans la matinée par un défilé majestueux avec la participation massive de toutes les organisations professionnelles des femmes de la Guinée-Bissau, des femmes membres de la CAOPA, des femmes militaires du contingent de la CEDEAO à Bissau, et de la présence effective du ministre de la défense madame le docteur Cadi SEIDI et de madame la première dame de la république de Guinée-Bissau. Ce défilé a permis de mettre en exergue la présence des femmes dans tous les secteurs d'activités de la vie socio-économique de la Guinée-Bissau. La fin du défilé a été marquée par les allocutions de madame Fatou Thioye de la Gambie au nom des femmes membres des organisations de la CAOPA, de madame le ministre de la défense et de madame la première dame de la République Guinée-Bissau.



Clôture de la journée internationale de la femme



Domingos Simões Perreira, Premier ministre Bissau-Guinéen, intervenant pour la cérémonie de clôture à la maison du pêcheur de Bissau.

La journée a été clôturée dans l'après-midi, à la maison du pêcheur, par Monsieur le premier ministre de la république de Guinée-Bissau, avec la présence du ministre de la défense de Guinée-Bissau et du ministre du tourisme des Iles du Cap-Vert. La clôture a été marquée par la présence massive des organisations professionnelles de femmes et la remise au premier ministre de la Guinée-Bissau, de la déclaration des femmes membres des organisations professionnelles de la Confédération Africaine des Organisations Professionnelles de la pêche artisanale réunies à Bissau à l'occasion de la journée internationale de la femme.

Le premier ministre a souligné, dès l'entame de son discours, le rôle primordial joué par la CAOPA dans l'organisation de cette manifestation. Il a tenu à saluer les efforts de la CAOPA et de son secrétaire général monsieur Gaoussou Gueye, pour avoir réussi à transformer une manifestation ordinaire en un événement international sans précédent en Guinée-Bissau.

Après avoir déclaré que les femmes sont la force majeure émergente dans le monde et qu'elles jouent un rôle décisif en Guinée-Bissau, il a d'abord promis plus de crédits aux femmes pour qu'elles puissent mieux mener leurs négociations, ensuite plus d'égalité et de liberté



pour leur permettre d'entreprendre, de rêver et de développer leurs talents, avec courage et compétence au grand bénéfice des pays africains.

Annexe





Célébration de la Journée Internationale de la Femme 2015 par les Femmes de la Pêche Artisanale Africaine

Guinée-Bissau, le 08 mars 2015

DECLARATION DE BISSAU



Nous, femmes mareyeuses, micro mareyeuses, transformatrices des produits de la pêche artisanale, membres des organisations professionnelles de pêche artisanale de la Confédération Africaine des



CAPE - Coalition pour des Accords de Pêche Equitables



Organisations Professionnelles de Pêche artisanale, la CAOPA, réunies à Bissau à l'occasion de la Journée Internationale de la Femme :

Considérons que la pêche artisanale africaine :

- ▶ est un atout des pays africains face aux défis de développement durable ;
- ▶ est, de loin, le principal fournisseur d'emplois du secteur en Afrique;
- ▶ stimule les économies locales, si elle est associée à des politiques de protection sociale et de promotion du bien-être des communautés côtières ;

Considérons que :

- ▶ L'amélioration de la gouvernance prenant en compte l'ensemble de la filière pourrait conduire à un meilleur partage des bénéfices économiques et sociaux de la pêche au sein des populations africaines, ainsi qu'à une meilleure préservation des écosystèmes dont nos communautés dépendent pour vivre ;
- ▶ Dans la plupart des régions africaines, la capture et le commerce par la filière pêche artisanale offre un 'filet de sécurité alimentaire' aux populations les plus démunies ;
- ▶ Les femmes professionnelles actives dans la pêche artisanale africaine sont présentes à toutes les étapes de la filière ; elles sont le pilier de la cellule familiale des communautés de pêche artisanale africaines;
- ▶ De par leur place dans les communautés côtières, elles sont amenées à jouer un rôle important, aux côtés des pêcheurs artisans, dans la gestion et la résolution des conflits au sein des communautés de pêche, entre communautés, y compris entre communautés de pêche de pays voisins, notamment à travers des initiatives prises par les professionnels de la CAOPA comme les comités conjoints.



Etant donné que :

- ▶ **les pêches côtières sont confrontées à de nombreux défis :** beaucoup de ressources halieutiques côtières sont pleinement exploitées voire surexploitées, ce qui conduit à une compétition entre pêcheurs, voire à des conflits.
- ▶ **Les performances économiques et sociales de ces pêcheries sont de ce fait en baisse.** Beaucoup de communautés côtières qui dépendent de la pêche vivent dans la pauvreté, sont exclues de la prise de décision et en marge du développement. De plus, d'autres utilisations des ressources marines, ainsi que des activités de pêche non durables menacent la biodiversité, les écosystèmes marins et les communautés côtières qui en dépendent pour vivre.
- ▶ **la mauvaise gouvernance dans la pêche affecte la plupart des pays africains.** En particulier, il y a un manque de transparence important au niveau de la gestion du secteur de la pêche, le plus souvent préjudiciable aux communautés de pêche artisanale; des mécanismes formels de consultation et de participation des acteurs de la pêche dans la prise de décision sont, le plus souvent, absents ou inefficaces.
- ▶ **il existe des limites d'ordre réglementaire dans l'arsenal juridique des pêches dans nos pays,** y compris en ce qui concerne les pêcheries artisanales, pour pouvoir assurer une gestion transparente, durable et participative de nos pêcheries, au bénéfice des communautés côtières et des populations;





Préoccupées par :

- **La vulnérabilité croissante des femmes des communautés de pêche artisanale**, ce qui ne leur permet pas d'assurer pleinement leur rôle dans la contribution à la sécurité alimentaire, à travers les activités de transformation et de commercialisation des produits halieutiques, ni de remplir leurs responsabilités pour le bien-être des familles et l'éducation des enfants.

Nous félicitant de :

- **la résolution de la première Conférence des ministres africains de la pêche et de l'aquaculture en 2011** qui a recommandé que les États membres de l'Union africaine examinent la possibilité de réformer leurs politiques de pêche et d'aquaculture, que ce processus est en cours depuis 2013 sous l'égide du NEPAD et du programme IBAR de l'Union africaine;



Swedish Society for Nature Conservation

Brot für die Welt



- ▶ **La reconnaissance grandissante de l'importance du secteur de la pêche artisanale** notamment, dans la **Déclaration de la Conférence des Nations Unies sur le développement durable de 2012 (Rio+20)**; les **Directives volontaires pour une gouvernance responsable des régimes fonciers applicables aux terres, aux pêches et aux forêts** ;
- ▶ **Enfin, la plus grande reconnaissance de l'importance de la pêche artisanale** a été obtenue par l'adoption, en Juin 2014, des **Directives volontaires visant à assurer la durabilité de la pêche artisanale dans le contexte de la sécurité alimentaire et de l'éradication de la pauvreté**. Ces Directives cherchent à renforcer la contribution de cette pêche à la sécurité alimentaire et à la nutrition. Elles visent aussi à favoriser et à améliorer le développement équitable et à améliorer la situation socio- économique des communautés de la pêche artisanale ainsi que la gestion durable et responsable des pêches. Enfin, elles intègrent dans leur approche les risques liés au changement climatique

Nous, femmes mareyeuses, micro mareyeuses, transformatrices des produits de la pêche artisanale africaine :

▶ **Proposons à l'Union Africaine de déclarer l'année 2016 « Année Africaine de la Pêche artisanale »**

Avec l'objectif de promouvoir la mise en œuvre des lignes directrices internationales en faveur de la pêche artisanale durable au niveau panafricain, en collaboration avec toutes les parties prenantes, au premier rang desquelles les organisations africaines représentant les hommes et les femmes qui dépendent de la pêche pour vivre.



- ▶ ***Appelons les gouvernements africains à soutenir et appuyer cette requête ;***
- ▶ ***Appelons les Ministres africains de la Pêche et de l'Aquaculture, dans le cadre de la stratégie de réforme des pêches africaines à mettre en œuvre, dans leurs législations nationales, les Directives Internationales Volontaires pour une Pêche Artisanale Durable de la FAO, afin :***

D'améliorer la gouvernance pour une gestion plus transparente et participative des pêcheries ;

De donner la priorité d'accès aux ressources à la pêche artisanale durable

De mettre en œuvre le droit à l'alimentation, et de garantir la contribution de la pêche à la réalisation de ce droit ;

- ▶ ***Appelons les partenaires techniques et financiers, les organisations professionnelles et les organisations de la société civile à s'investir pour que ces directives deviennent des outils efficaces qui permettent au secteur de la pêche artisanale de déployer tout son potentiel en tant que moteur d'un développement social,***



environnemental et économique durable, qui préserve leurs cultures, leurs savoirs et leurs savoir-faire traditionnels.

Nous espérons que, en cette Journée Internationale de la Femme, nos voix de femmes africaines de la pêche artisanaleseront entendues par nos Gouvernants.

