



SmartFish
Working Papers

No 004

Série d'images – Manuel de Formation sur la Qualité et l'Hygiène du poisson



Funded by
European Union

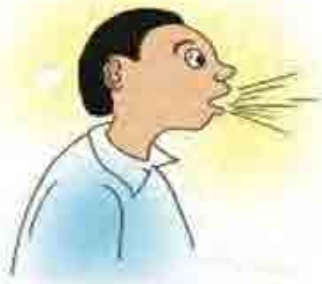
Prepared by

Ansen Ward

Yolaine Beyens

LES QUALITÉS DE LA PRÉSENTATION – 1. LA COMMUNICATION

**PARLEZ CLAIREMENT ET RENDEZ
VOTRE VOIX AUDIBLE ET CALME**



**SOYEZ ELEGANT, ENTHOUSIASTE ET
REGARDEZ LES PARTICIPANTS**



**MAÎTRISEZ VOTRE SUJET
POUR EVITER D'ÊTRE CONFUS**

LES QUALITÉS DE LA PRÉSENTATION – 2. PENDANT LA FORMATION



LES MANUELS SONT
CONSEILLÉS CAR ILS
AIDENT LES PARTICIPANTS
À SE SOUVENIR



AYEZ UNE MÉTHODE PARTICIPATIVE (QUESTIONS, TRAVAUX DE GROUPE) .
FAITES TOUJOURS ÉVALUER VOTRE FORMATION.

LES QUALITÉS DE LA PRÉSENTATION – 3. LA PRÉPARATION DE LA FORMATION



CHOISISSEZ UN LIEU
CALME, FRAIS ET ÉCLAIRÉ
ET UNE DISPOSITION DES
SIÈGES EN U EST
CONSEILLÉE



PRATIQUEZ
BEAUCOUP AVANT
LA FORMATION



ASSUREZ-VOUS
QUE LE TIMING DE
CHAQUE PARTIE ET
LA DURÉE DE LA
FORMATION SONT
ADÉQUATS

LA DÉTÉRIORATION DU POISSON –

1. PRODUISEZ DU POISSON DE BONNE QUALITÉ ET SAIN QUI ...

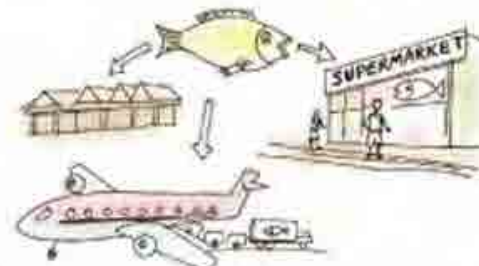
A UN BON GOÛT ET NOUS REND CONTENT



VAUT PLUS CHER



NOUS REND FORT ET EN BONNE SANTÉ



PEUT ÊTRE VENDU DANS PLUSIEURS MARCHÉS

LA DÉTÉRIORATION DU POISSON – 2. LE MAUVAIS POISSON N'EST PAS BON POUR NOUS

DÉGOÛTE LE CONSOMMATEUR ET
SE VEND TRÈS MAL



PEUT NOUS CONDUIRE À L'HOPITAL,
AVEC DES MALADIES GRAVES COMME
LE CHOLÉRA!



NOUS REND MALADES!

LA DÉTÉRIORATION DU POISSON –

3. COMMENT SAVOIR SI LES POISSONS SONT BONS OU MAUVAIS?

ODEUR



GOÛT



APPARENCE



BRANCHIES

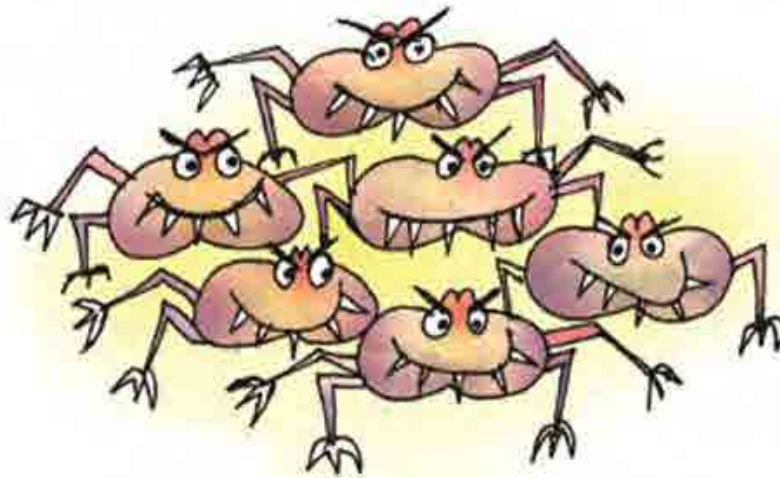


TEXTURE



LA DÉTÉRIORATION DU POISSON – 4. QU'EST - CE QUI LA CAUSE?

BACTÉRIES

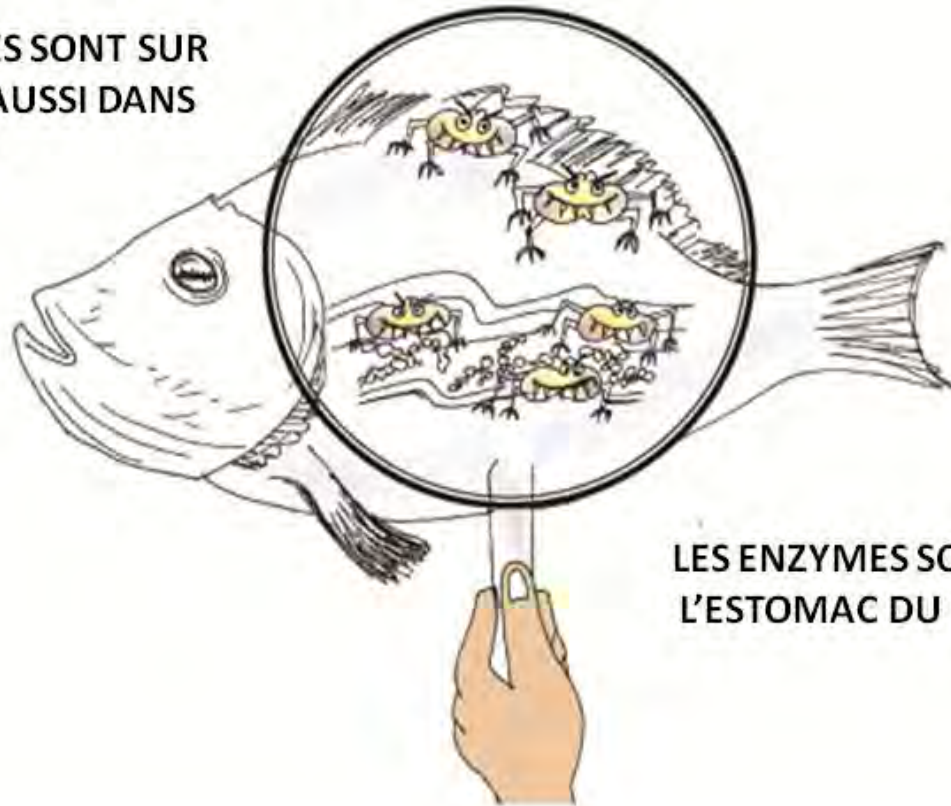


ENZYMES



LA DÉTÉRIORATION DU POISSON – 5. OÙ SONT LES BACTÉRIES ET LES ENZYMES DANS LE POISSON?

LES BACTÉRIES SONT SUR
LA PEAU ET AUSSI DANS
LE POISSON



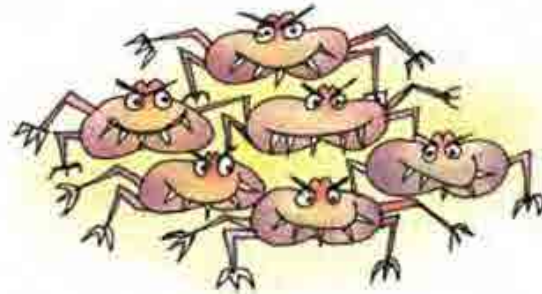
LES ENZYMES SONT DANS
L'ESTOMAC DU POISSON

LA DÉTÉRIORATION DU POISSON – 6. LES BACTÉRIES AIMENT LES ENDROITS SALES

TOILETTES SALES



VÊTEMENTS ET PIEDS SALES



ANIMAUX



AIR



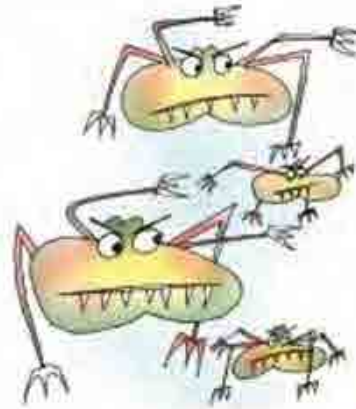
MAINS



INSECTES

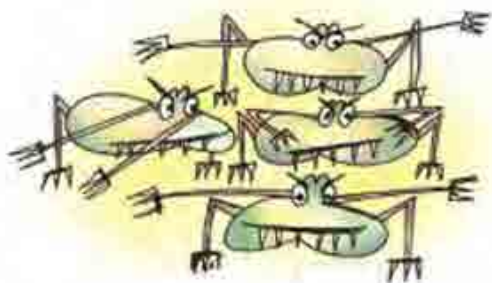
LA DÉTÉRIORATION DU POISSON – 7. DEUX SORTES DE BACTÉRIES

LES BACTÉRIES QUI
NOUS RENDENT
MALADES



LES BACTÉRIES QUI MANGENT LE
POISSON ET LE FONT SE
DÉTÉRIORER

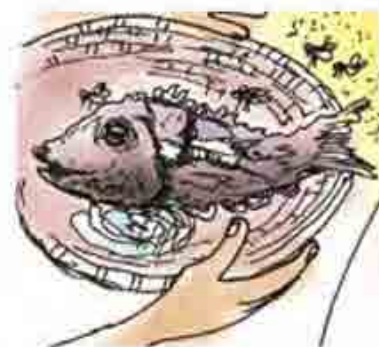
LA DÉTÉRIORATION DU POISSON – 8. QU'AIMENT LES BACTÉRIES?



EAU



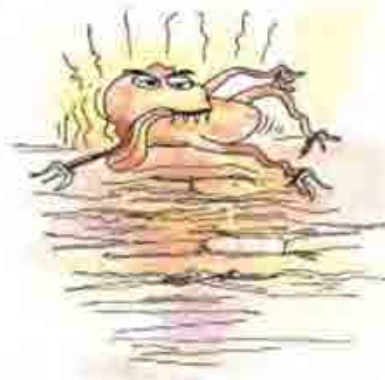
CHALEUR



NOURRITURE

LA DÉTÉRIORATION DU POISSON – 9. QUE N'AIMENT PAS LES BACTÉRIES?

FROID



CONDITIONS SÈCHES



CHALEUR ÉLEVÉE



LA DÉTÉRIORATION DU POISSON. 10. LA MAUVAISE MANIPULATION DU POISSON CAUSE LA DÉGRADATION AUSSI

NE MARCHEZ PAS SUR LE POISSON,
NE LE LAISSEZ PAS TOMBER À TERRE, NE LE JETEZ PAS



N'ACHETEZ PAS ET NE MANGEZ PAS DU POISSON MANIPULÉ INCORRECTEMENT

HYGIÈNE PERSONNELLE -

1. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE PERSONNELLE

LAVEZ-VOUS LES MAINS AVANT DE TRAVAILLER ET APRÈS ÊTRE ALLÉ AUX TOILETTES



LA BONNE HYGIÈNE PERSONNELLE NOUS EMPÊCHE DE TRANSMETTRE DES BACTÉRIES AU POISSON



TOUTE PLAIE OU COUPURE DOIT ÊTRE COUVERTE D'UN PANSEMENT CORRECT AVANT DE MANIPULER LE POISSON



LES PRATIQUES D'HYGIÈNE PERSONNELLE DEVRAIENT ÊTRE RENFORCÉES

HYGIÈNE PERSONNELLE- 2. LAVEZ-VOUS LES MAINS APRÈS ÊTRE ALLÉ AUX TOILETTES À BORD DU BATEAU

AMENEZ À
BORD DU
BATEAU DE
L'EAU ET DU
SAVON



LAVEZ - VOUS LES MAINS POUR EMPÊCHER LES BACTÉRIES ET LA
SALETÉ D'ÊTRE TRANSMISES AU POISSON QUE VOUS MANIPULEZ

HYGIÈNE PERSONNELLE - 3. VOTRE MALADIE PEUT RENDRE LE POISSON QUE VOUS MANIPULEZ DANGEREUX À CONSOMMER

SI VOUS ÊTES MALADE, ALORS
REPOSEZ - VOUS JUSQU'À LA
GUÉRISON



SI VOUS ÊTES MALADES, VOUS
POUVEZ TRANSMETTRE DES
BACTÉRIES AU POISSON QUE
VOUS MANIPULEZ



LA MEILLEURE CHOSE À FAIRE
EST D'ALLER CHEZ LE
DOCTEUR



QUAND VOUS ÊTES MIEUX,
ALORS VOUS POUVEZ
RETOURNER TRAVAILLER.



HYGIÈNE PERSONNELLE- 4 - MAUVAISES HABITUDES



**LES MAUVAISES HABITUDES PEUVENT CONTAMINER NOTRE
POISSON AVEC DES BACTÉRIES ET DE LA SALETÉ**

L'UTILISATION DE LA GLACE –

1. LA MAUVAISE UTILISATION DE LA GLACE

PAS ASSEZ DE GLACE



LES GROS MORCEAUX DE
GLACE NE REFROIDISSENT
PAS BIEN LE POISSON ET
L'ENDOMMAGENT



NE PAS PRENDRE DE L'EAU
SALE POUR FAIRE DE LA
GLACE



DE LA GLACE SALE TRANSMET DES
BACTÉRIES ET DE LA SALETÉ AU
POISSON



RÉUTILISER DE LA GLACE N'EST PAS BON CAR LA
VIEILLE GLACE CONTIENT DES BACTÉRIES ET DE LA
SALETÉ

L'UTILISATION DE LA GLACE-

2. LA BONNE UTILISATION DE LA GLACE

COUVRIR LE POISSON DE
GLACE EST CONSEILLÉ



CHAQUE COUCHE DE POISSON EST
SÉPARÉE PAR UNE COUCHE DE
GLACE

GARDEZ LA GLACE DANS UN ENTREPÔT
CORRECT POUR LA CONSERVER
PROPRE ET L' EMPÊCHER DE FONDRE

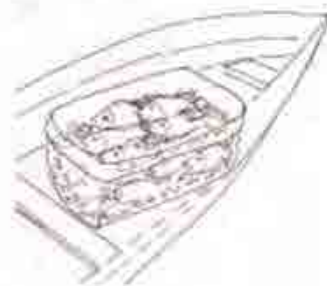


EN L'ABSENCE DE GLACE
ALORS PLACEZ UN LINGE
MOUILLÉ SUR LA CAISSE À
POISSON



LA GLACE PROVENANT DE
L'USINE EST LA MEILLEURE

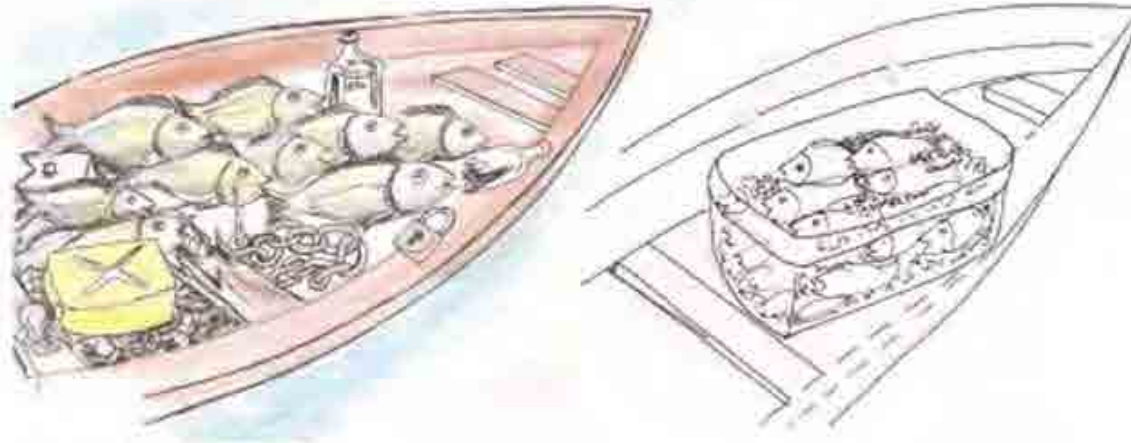
L'UTILISATION DE GLACE- 3. CAISSES ISOTHERMES



LA PRODUCTION DE POISSON DE BONNE QUALITÉ EST ASSURÉE PAR L'USAGE
DE CAISSES ISOTHERMES

LA PÊCHE - 1. LES RISQUES PHYSIQUES

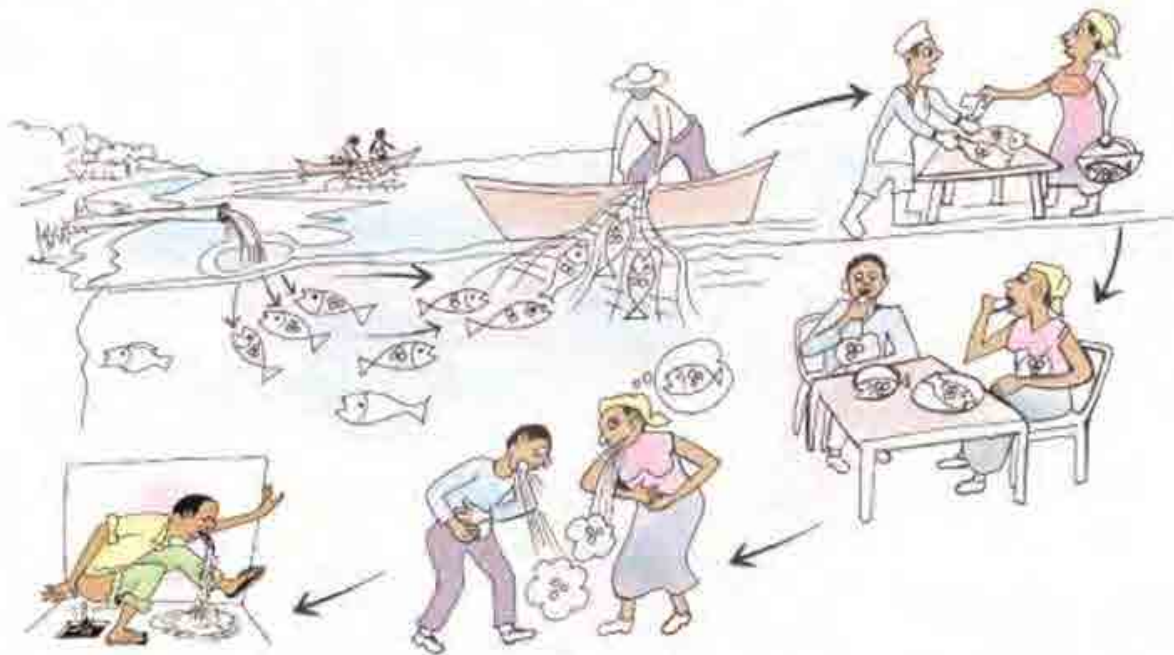
CERTAINS DES RISQUES PHYSIQUES POUVANT RESTER ATTACHÉS AU POISSON RENDENT CELUI-CI DANGEREUX À CONSOMMER



ENLEVEZ TOUS LES RISQUES PHYSIQUES ET GARDEZ VOTRE POISSON DANS UNE CAISSE FERMÉE POUR LE PROTÉGER

LA PÊCHE - 2. LES RISQUES CHIMIQUES

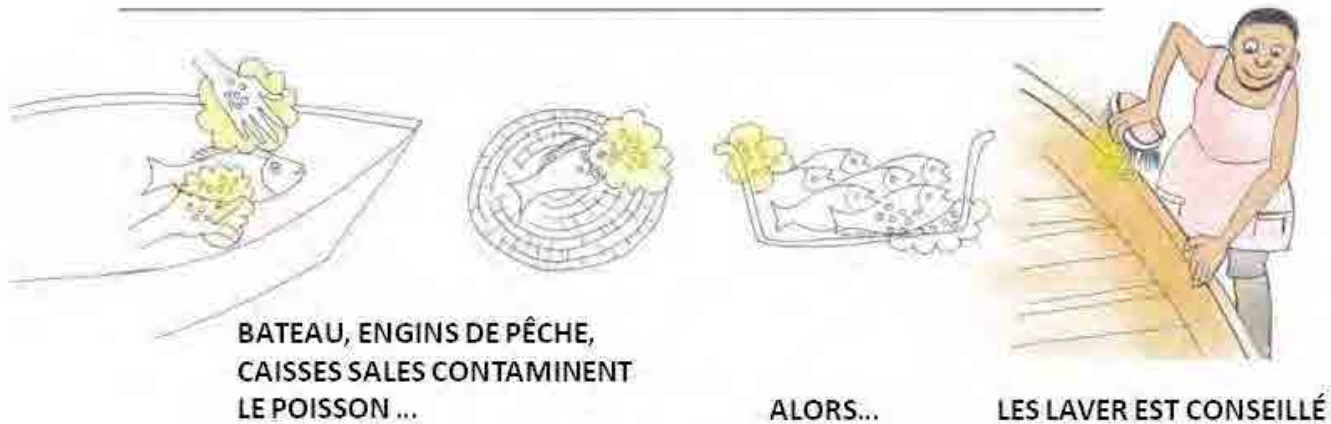
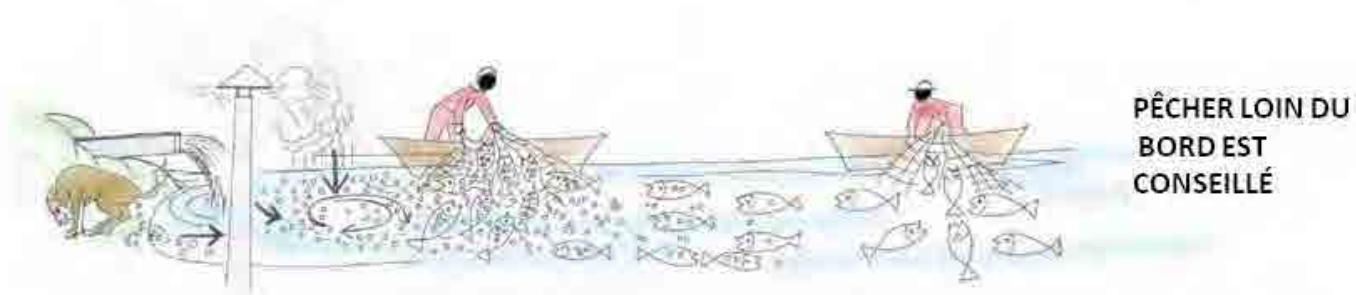
ATTRAPER LE POISSON DANS DES EAUX SALES SIGNIFIE QUE LE POISSON EST CONTAMINÉ AVEC DES PRODUITS CHIMIQUES



RISQUE DE RENDRE LE CONSOMMATEUR MALADE

LA PÊCHE - 3. LES RISQUES BIOLOGIQUES

LES RISQUES BIOLOGIQUES CONTAMINENT GRAVEMENT LE POISSON



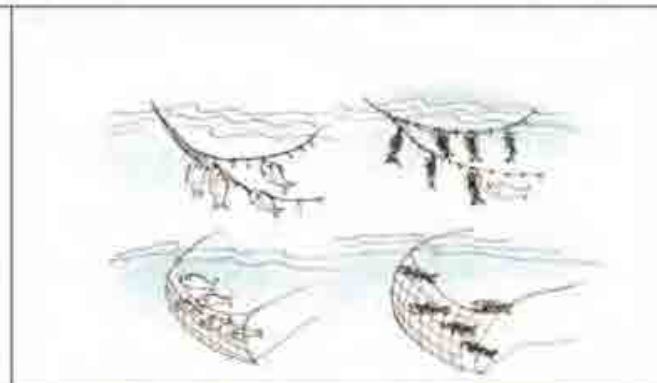
LA PÊCHE -

4. LES FACTEURS DE LA DÉTÉRIORATION

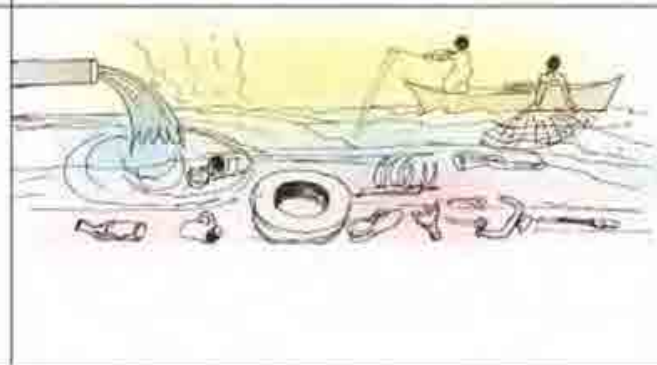
L'EXPOSITION DU POISSON AUX HAUTES TEMPÉRATURES PROVOQUE LA DÉTÉRIORATION



LAISSER LES ENJINS DE PÊCHE TROP DE TEMPS DANS L'EAU CAUSE LA DÉTÉRIORATION ET DES PERTES



UNE MAUVAISE MANUTENTION DU POISSON À BORD ENTRAÎNE SA DÉGRADATION



LA CONTAMINATION DE LA ZONE DE PÊCHE CAUSE LA DÉTÉRIORATION DU POISSON

LA PÊCHE- 5. NETTOYAGE À TERRE ET LOIN DES CÔTES



LAVÉ ET BROSSÉ
LE BATEAU À L'EAU
PROPRE ET AU SAVON



RAMASSER TOUT
DÉBRIS DANS LE
BATEAU



LAVÉ LES ENGINES DE PÊCHE

CRÉE UN BON ENVIRONNEMENT POUR LA PÊCHE DE QUALITÉ

LE SITE DE DÉBARQUEMENT DU POISSON - 1. LES MAUVAISES PRATIQUES

LES MAUVAISES PRATIQUES CAUSENT UNE MAUVAISE QUALITÉ DU POISSON ET
PEUVENT NUIRE AU CONSOMMATEUR



LE SITE DE DÉBARQUEMENT - 2. LES BONNES PRATIQUES

LES BONNES PRATIQUES AIDENT À MAINTENIR LA QUALITÉ ET FAIRE QUE LE POISSON SOIT BON À CONSOMMER



LA TRANSFORMATION -

1. LES MAUVAISES PRATIQUES

LA TRANSFORMATION DU POISSON DE MAUVAISE QUALITÉ DONNERA DES PRODUITS DE MAUVAISE QUALITÉ



LE FUMAGE DE POISSON DE MAUVAISE QUALITÉ DONNERA DES PRODUITS FUMÉS CASSANTS



LE SÉCHAGE DE PRODUITS À TERRE TRANSMET BACTÉRIES ET SALETÉ AU POISSON



UNE AIRE DE TRANSFORMATION SALE AMÈNE LA MAUVAISE QUALITÉ DES PRODUITS ET LE MANQUE DE CLIENTS



LES INSECTES CAUSENT DES PERTES

LA TRANSFORMATION - 2. BONNES PRATIQUES

TRANSFORMEZ DU POISSON DE BONNE QUALITÉ PROVENANT D'UN SITE DE DÉBARQUEMENT CORRECT



LAVEZ LE POISSON À L'EAU PROPRE AVANT DE LE TRANSFORMER



SÉCHEZ LE POISSON EN UTILISANT DES CLAIES SURÉLEVÉES



ENLEVEZ TOUT DÉCHET D'UNE MANIÈRE QUI NE NUISE PAS



LA TECHNOLOGIE AMÉLIORÉE PRODUIT DES POISSONS DE BONNE QUALITÉ



LAVEZ L'ÉQUIPEMENT APRÈS USAGE



MAINTENEZ L'AIRE DE TRANSFORMATION PROPRE



LA TRANSFORMATION -

3. EMBALLER ET ENTREPOSER

LES ENTREPÔTS DEVRAIENT ÊTRE SÉCURISÉS, RÉSISTANTS AUX INTEMPÉRIES ET AVEC UNE BONNE CIRCULATION D'AIR



NE JAMAIS UTILISER D'INSECTICIDES OU DE PRODUITS CHIMIQUES SUR LE POISSON TRANSFORMÉ



UTILISEZ UN EMBALLAGE PROPRE ET EMPAQUETEZ LES POISSONS DANS UN ENVIRONNEMENT PROPRE



LES ÉTIQUETTES AJOUTENT DE LA VALEUR AU PRODUIT ET DONNENT CONFIANCE AU CONSOMMATEUR

PETITS PÉLAGIQUES - 1. ESPÈCES DE POISSON



PETITS PÉLAGIQUES -2. LES MAUVAISES PRATIQUES

LE SÉCHAGE À TERRE TRANSMET DES BACTÉRIES ET DE LA SALETÉ AU POISSON

DES PERTES SONT CAUSÉES PAR LES ANIMAUX ET LES OISEAUX



LA MAUVAISE TRANSFORMATION CONDUIT À DES PRODUITS DE MAUVAISE QUALITÉ



DE MAUVAIS EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS CAUSENT DES DOMMAGES



LA PLUIE REND DIFFICILE LE BON SÉCHAGE DU POISSON ET AMÈNE DES PERTES

PETITS PÉLAGIQUES - 3. TECHNIQUES DE PÊCHE



PETITS PÉLAGIQUES -

4. LES BONNES PRATIQUES DE TRANSFORMATION

LAVER LE POISSON DANS DE L'EAU PROPRE POUR ENLEVER LA SALETÉ, LE SABLE ET LES BACTÉRIES. LE METTRE DANS L'EAU SALÉE AMÉLIORE LE GOÛT



SÉCHER LES POISSONS SUR DES CLAIES SURÉLEVÉES DANS UNE ZONE PROTÉGÉE DES ANIMAUX



LES CLAIES DE SÈCHAGE SE RANGENT FACILEMENT PENDANT LA NUIT ET EN CAS DE PLUIE

LA CONGÉLATION DU POISSON – 1. MAUVAISES PRATIQUES

MAUVAISE QUALITÉ
EN ENTRANT,
MAUVAISE QUALITÉ
EN SORTANT!



LA MAUVAISE MANIPULATION
DU POISSON CAUSE UNE
MAUVAISE QUALITÉ DES
PRODUITS

SURCHARGER LE CONGÉLATEUR
CAUSE AUSSI LA MAUVAISE
QUALITÉ DES PRODUITS ET DES
COÛTS ÉLEVÉS D'ÉLECTRICITÉ

SI LE POISSON CONGELÉ N'EST PAS TRANSPORTÉ
CORRECTEMENT, LE POISSON VA FONDRE ET SE
DÉTÉRIORER RAPIDEMENT.

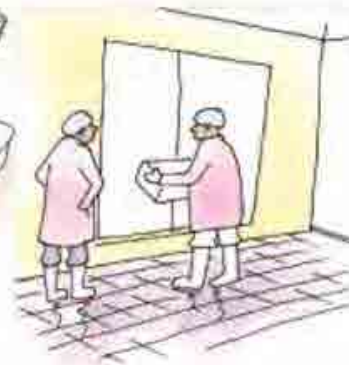
LA CONGÉLATION DU POISSON –

2. BONNES PRATIQUES

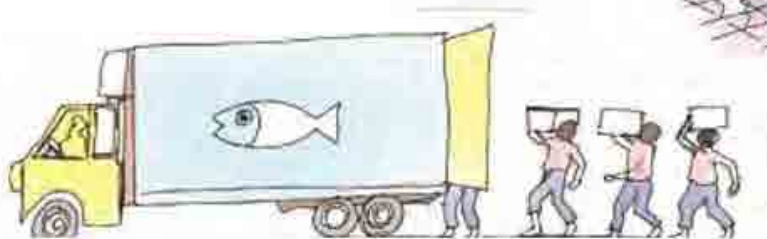
LE POISSON DOIT ÊTRE
DANS LA GLACE, LAVÉ ET
EMBALLÉ CORRECTEMENT
AVANT LA CONGÉLATION.



UTILISEZ UNE INSTALLATION DE
CONGÉLATION APPROPRIÉE - IL NE FAUDRAIT
PAS LA SURCHARGER POUR UNE
CONGÉLATION RAPIDE DU POISSON !



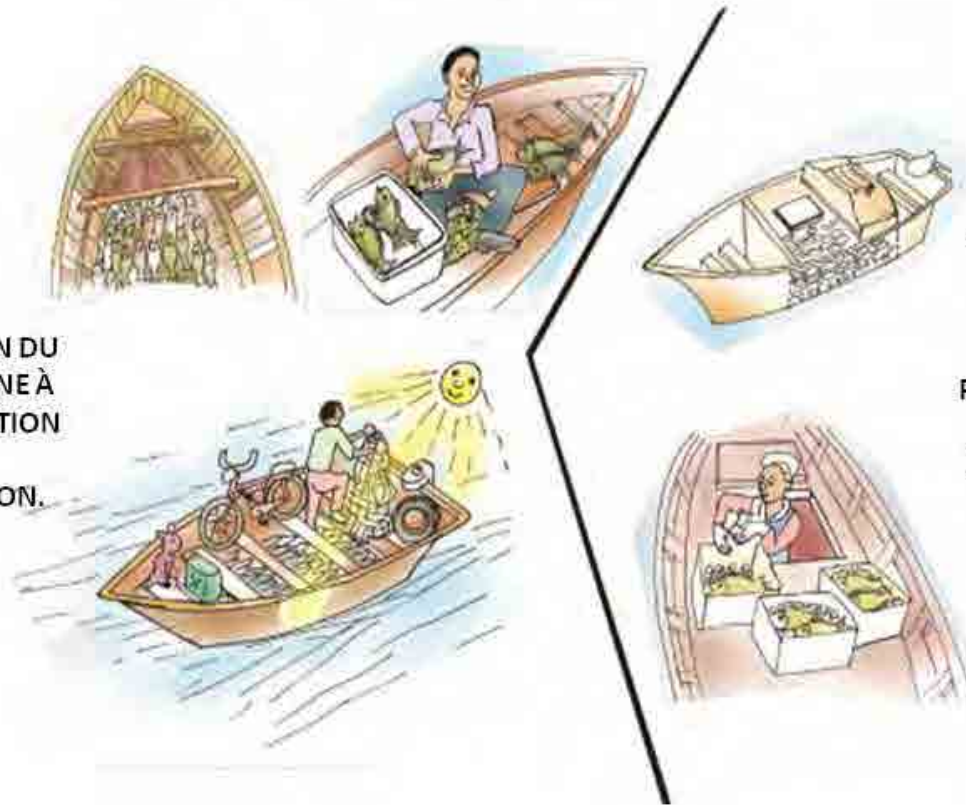
LE POISSON
CONGÉLÉ DEVRAIT
ÊTRE CONSERVÉ
DANS UNE
CHAMBRE FROIDE
NÉGATIVE.



UTILISEZ DES VÉHICULES DE
TRANSPORT APPROPRIÉS POUR
MAINTENIR LA CHAÎNE DU FROID!

LE TRANSPORT DU POISSON - 1. BATEAU COLLECTEUR

LA MAUVAISE
MANUTENTION DU
POISSON AMÈNE À
SA DÉTÉRIORATION
ET SA
CONTAMINATION.

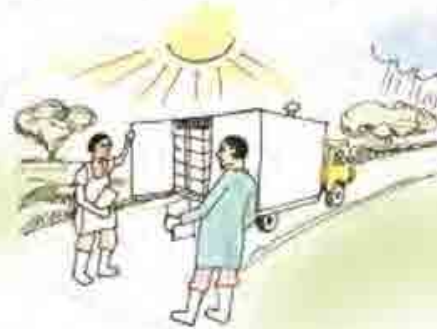
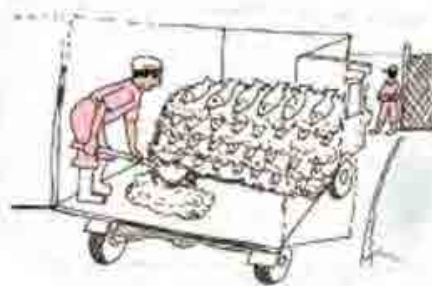


CONSERVEZ LE
POISSON GLACÉ
DANS DE BONS
CONTAINERS
AFIN DE LE
PROTÉGER DE LA
SALETÉ ET DE
MAINTENIR SA
QUALITÉ.

LE TRANSPORT DU POISSON – 2. LE TRANSPORT PAR ROUTE



LE POISSON EST FACILEMENT ENDOMMAGÉ ET ABÎMÉ QUAND LE MODE DE TRANSPORT EST MAUVAIS



UTILISEZ DE LA GLACE, DES CONTAINERS PROPRES ET DES VÉHICULES ADÉQUATS POUR MAINTENIR LA BONNE QUALITÉ DU POISSON.

LA VENTE DU POISSON –

1. LES MAUVAISES PRATIQUES DE VENTE

LES CONSOMMATEURS NE VONT PAS VOLONTIERS AU MARCHÉ SI CELUI –CI EST EN MAUVAIS ÉTAT!



LA VENTE DU POISSON DANS UN MAUVAIS ENVIRONNEMENT AMÈNE À LA DÉTÉRIORATION DU POISSON QUI DEVIENT DANGEREUX À CONSOMMER.

LA VENTE DU POISSON – 2. LES BONNES PRATIQUES DE VENTE



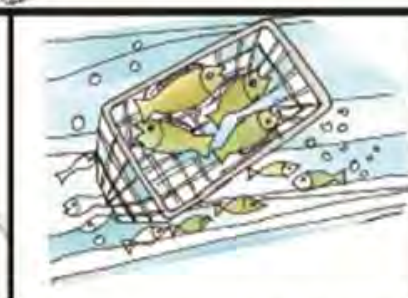
LA VENTE DU POISSON DANS UN MARCHÉ PROPRE ET CORRECT AIDE À CONSERVER LA BONNE QUALITÉ DES PRODUITS ET EST AGRÉABLE À VISITER POUR LES CONSOMMATEURS

PISCICULTURE - 1. ELEVAGE DES POISSONS

BIEN LOCALISER ET DIRIGER VOTRE PISCICULTURE INFLUE SUR LA BONNE QUALITÉ DE VOTRE POISSON.



UNE MANUTENTION DOUCE PRODUIT DU POISSON DE BONNE QUALITÉ.



POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE DOMMAGES AU POISSON: UTILISEZ UN ÉQUIPEMENT APPROPRIÉ QUI RÉDUIT AINSI LA MANUTENTION



AVEC DES ALIMENTS DE BONNE QUALITÉ, GARDÉS DANS UN MAGASIN APPROPRIÉ, LE POISSON SERA EN BONNE SANTÉ ET BON À CONSOMMER.

LA PISCICULTURE - 2. LA RÉCOLTE DU POISSON.

RÉCOLTEZ QUAND IL FAIT FRAIS ET UTILISEZ DES ÉQUIPEMENTS CORRECTS



APRÈS LA RÉCOLTE,
CONSERVEZ LE POISSON
DANS DES CAISSES
ISOTHERMES APPROPRIÉES



APRÈS LA RÉCOLTE,
LAVEZ LE POISSON AVEC
DE L'EAU PROPRE ET
CONSERVEZ - LE DANS
LA GLACE



TRANSPORTEZ LE POISSON AU
MARCHÉ AVEC UN VÉHICULE
APPROPRIÉ

LA PISCICULTURE - 3. HYGIÈNE PERSONNELLE ET NETTOYAGE

OBSERVEZ UNE BONNE HYGIÈNE PERSONNELLE POUR PROTÉGER LE POISSON CONTRE LES BACTÉRIES



PORTEZ DES VÊTEMENTS PROPRES



VEILLEZ À VOUS LAVEZ LES MAINS AVANT ET APRÈS LA MANIPULATION DES POISSONS



UTILISEZ DES TOILETTES PROPRES.



VEILLEZ À GARDER VOTRE ÉQUIPEMENT PROPRE.



L'ENREGISTREMENT POUR LA QUALITÉ ET L'HYGIÈNE - 1. QUE VÉRIFIER?



VÉRIFIER POUR S'ASSURER QUE LE POISSON SOIT BIEN MANUPILÉ ET DANS UN ENVIRONNEMENT PROPRE... UTILISEZ LES CHECK-LISTS POUR VOUS Y AIDER!

L'ENREGISTREMENT POUR LA QUALITÉ ET L'HYGIÈNE -

2. TRAÇABILITÉ

SAVOIR D'OÙ VIENT NOTRE
POISSON ET COMMENT IL A
ÉTÉ MANIPULÉ AIDE À
RETRouver SI DES
PROBLÈMES ARRIVENT DANS
LA CHAÎNE



CONNAISSANT L'ORIGINE
DU POISSON ET QU'IL A
ÉTÉ BIEN MANIPULÉ ...



QUEL BATEAU A
ATTRAPÉ LE
POISSON ET OÙ
ET QUAND?



OÙ A -T- IL ÉTÉ
DÉBARQUÉ ET
QUELLE ÉTAIT
SA QUALITÉ?



QUI L' A
TRANSPORTÉ?



OÙ A -T- IL ÉTÉ
TRANSFORMÉ?



... REND LE
CONSOMMATEUR
CONTENT

La bonne gouvernance et la bonne gestion des pêches et de l'aquaculture permettent d'améliorer la contribution du secteur à la sécurité alimentaire, au développement social, à la croissance économique et au commerce régional ; ceci en assurant par ailleurs une protection renforcée des ressources halieutiques et de leurs écosystèmes.

La Commission de l'Océan Indien (COI) ainsi que la COMESA (Common Market for Eastern and Southern Africa), l'EAC (East African Community) et l'IGAD (Inter-Governmental Authority on Development) ont développé des stratégies à cette fin et se sont engagés à promouvoir la pêche et l'aquaculture responsable.

SmartFish supporte la mise en œuvre de ces stratégies régionales en mettant l'accent sur le renforcement des capacités et des interventions connexes visant à :

- la mise en œuvre d'un développement et d'une gestion durables des pêcheries ;
- le lancement d'un cadre de gouvernance pour les pêcheries durables dans la région;
- le développement d'un suivi-contrôle-surveillance efficace pour les ressources halieutiques transfrontalières ;
- le développement de stratégies commerciales regionales et la mise en œuvre d'initiatives commerciales;
- l'amélioration de la sécurité alimentaire à travers la réduction des pertes post-capture et la diversification.

SmartFish est financé par l'Union Européenne dans le cadre du 10ème Fond Européen de Développement.

SmartFish est mis en œuvre par la COI en partenariat avec la COMESA, l'EAC et l'IGAD et en collaboration avec la SADC. Une collaboration étroite a également été développée avec les organisations régionales de pêche de la région. L'assistance technique est fournie par la FAO et le consortium Agrotec SpA.

By improving the governance and management of our fisheries and aquaculture development, we can also improve food security, social benefits, regional trade and increase economic growth, while also ensuring that we protect our fisheries resources and their ecosystems.

The Indian Ocean Commission (IOC), the Common Market for Eastern and Southern Africa (COMESA), the East African Community (EAC) and the Inter-Governmental Authority on Development (IGAD) have developed strategies to that effect and committed to regional approaches to the promotion of responsible fisheries and aquaculture.

SmartFish is supporting the implementation of these regional fisheries strategies, through capacity building and related interventions aimed specifically at:

- implementing sustainable regional fisheries management and development;
- initiating a governance framework for sustainable regional fisheries;
- developing effective monitoring, control and surveillance for trans boundary fisheries resources;
- developing regional trade strategies and implementing regional trade initiatives;
- contributing to food security through the reduction of post-harvest losses and diversification.

SmartFish is financed by the European Union under the 10th European Development Fund.

SmartFish is implemented by the IOC in partnership with the COMESA, EAC, and IGAD and in collaboration with SADC. An effective collaboration with all relevant regional fisheries organisations has also been established. Technical support is provided by Food and Agriculture Organization (FAO) and the Agrotec SpA consortium.

Contact:

Indian Ocean Commission-SmartFish Programme
5th floor, Blue Tower – P.O. Box 7, Ebène, Mauritius

Tel: (+230) 402 6100

Fax: (+230) 406 7933



