



MANUEL DE FORMATION ET DES FORMATEURS COMMUNAUTAIRES

Techniques de préservation

CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

Le manuel a été produit par la Commission de l’océan Indien dans le cadre du projet SWIOFish2 financé par la Banque Mondiale. Les contenus présentés dans ce manuel sont issus d’outils élaborés pour le programme Smartfish mis en œuvre conjointement par la COI et le FAO sous le financement de l’Union européenne. Les informations présentées et leur application par les usagers ne sauraient engager la responsabilité ni de la COI, ni de son partenaire La Banque Mondiale.

Copyright. Commission de l’océan Indien, 2023

TABLE DES MATIÈRES

• Techniques de présentation	04
• La dégradation du poisson	08
• Hygiène personnelle	18
• Utilisation de la glace	22
• Pêche - facteurs de détérioration	25
• Tenue de registres	26

LA COMMUNICATION



**PARLEZ CLAIREMENT,
LENTEMENT, BIEN ET FORT**



**A PROPOS DE CE
QUE VOUS DITES...
RESTEZ SIMPLE**



**SOYEZ INTELLIGENT,
ENTHOUSIASTE ET
ÉTABLISSEZ UN
CONTACT VISUEL**

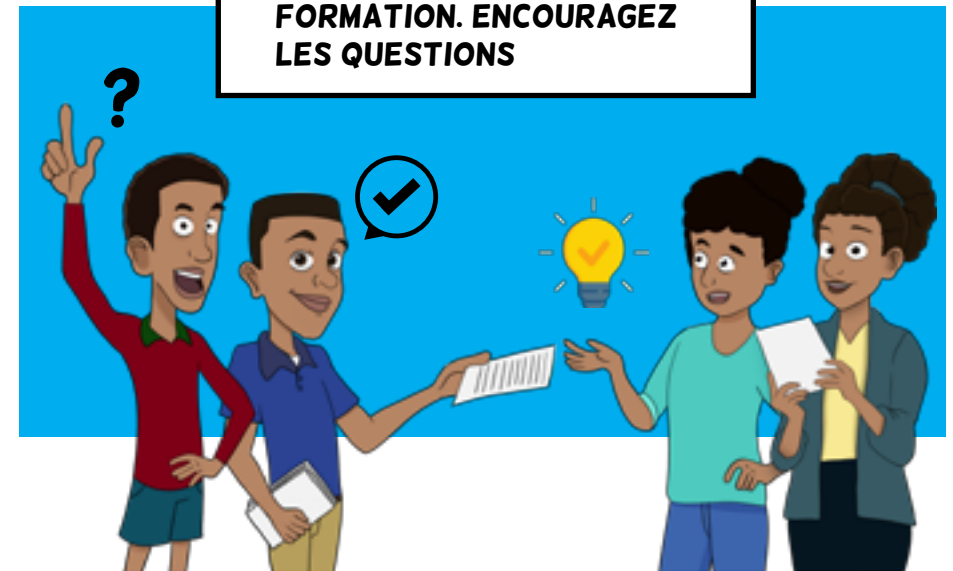


PENDANT LA FORMATION

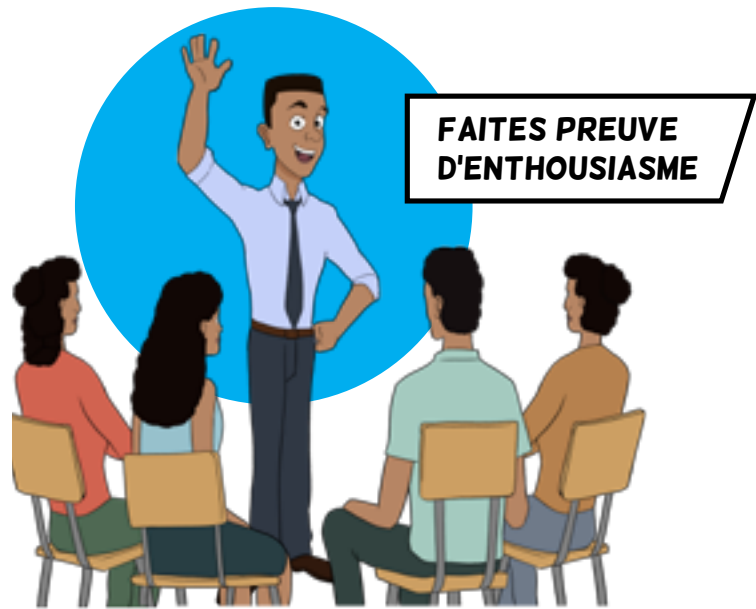


**LES DOCUMENTS SONT
EFFICACES, ILS AIDENT
LES GENS À MÉMORISER**

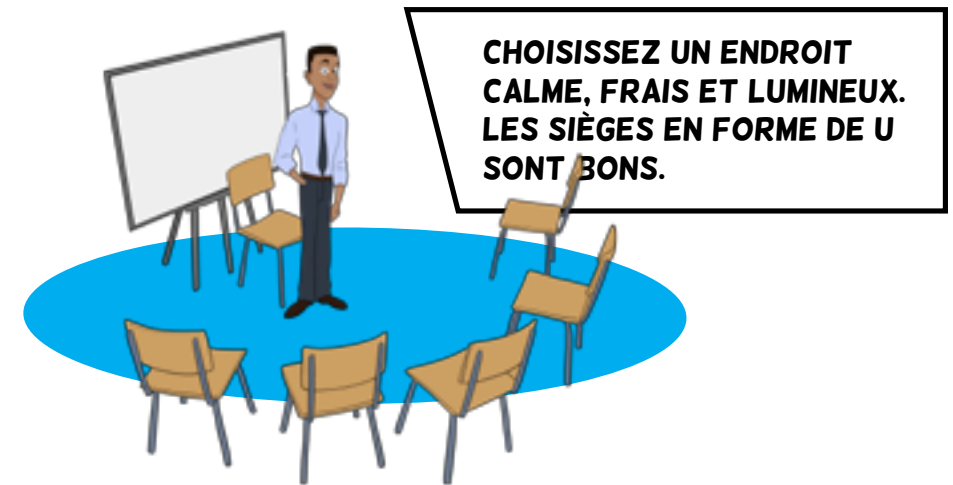
**SOYEZ PARTICIPATIF,
ÉVALUEZ TOUJOURS VOTRE
FORMATION. ENCOURAGEZ
LES QUESTIONS**



PENDANT LA FORMATION



PRÉPARATION À LA FORMATION



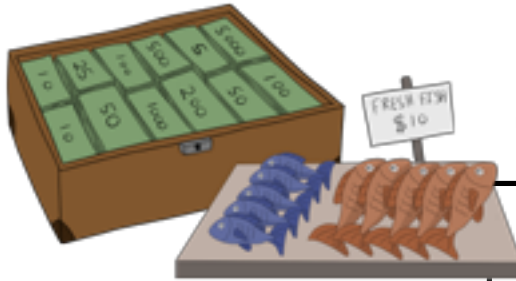
La dégradation du poisson

PRODUIRE DU POISSON SAIN ET DE BONNE QUALITÉ

SAVOUREUX ET QUI REND HEUREUX



PERMET DE GAGNER PLUS D'ARGENT



VOUS REND FORT ET EN BONNE SANTÉ



SE VEND DANS DES MARCHÉS DIVERS



La dégradation du poisson

LE POISSON POURRI N'EST PAS BON POUR NOTRE SANTÉ.

IL DISSUADE LE CONSOMMATEUR ET NE SE VEND PAS BIEN



PEUT VOUS RENDRE TRÈS MALADE



COMMENT SAVOIR SI LE POISSON EST BON OU MAUVAIS ?

L'ODORAT



LE GOÛT



L'APPARENCE



LES BRANCHIES

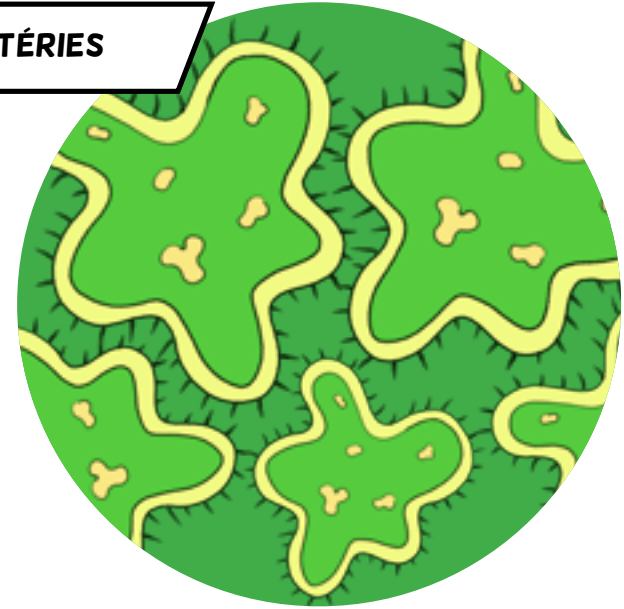


LA TEXTURE

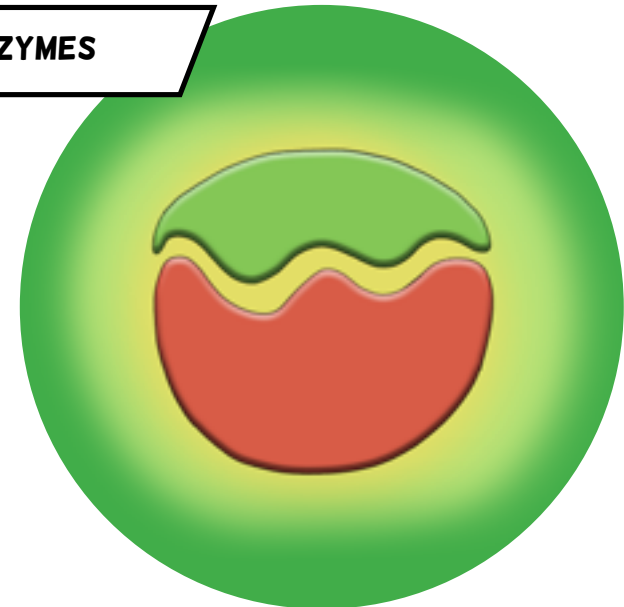


QU'EST-CE QUI FAIT POURRIR LE POISSON ?

BACTÉRIES



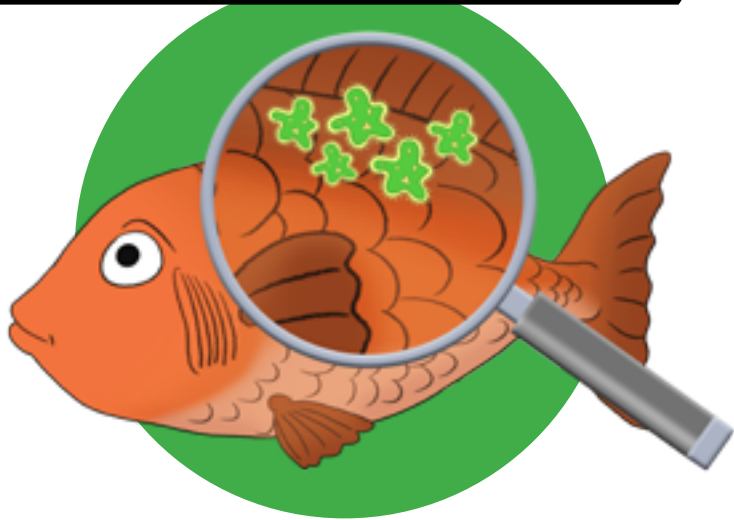
ENZYMES



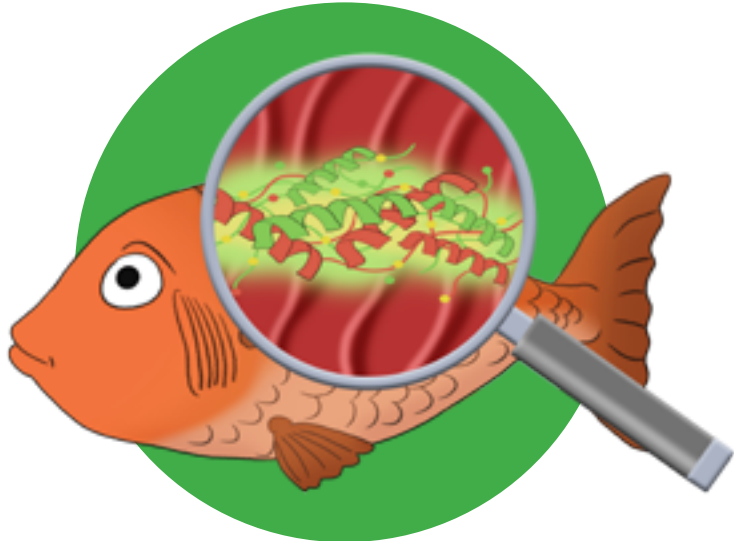
Détérioration du poisson

OÙ SONT LES BACTÉRIES ET LES ENZYMES ?

BACTÉRIES À L'EXTÉRIEUR ET À L'INTÉRIEUR DE L'ESTOMAC

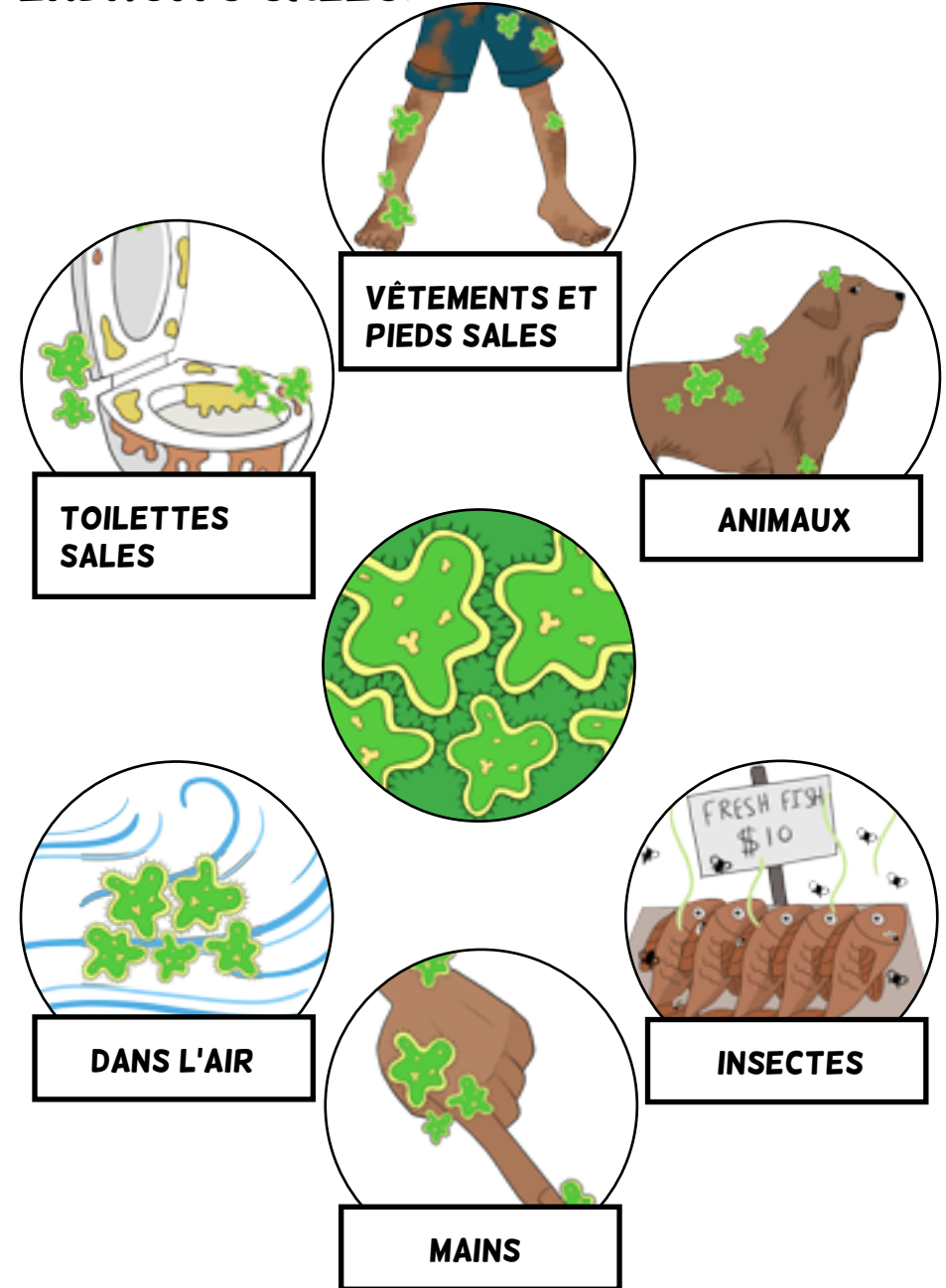


ENZYMES DANS L'ESTOMAC

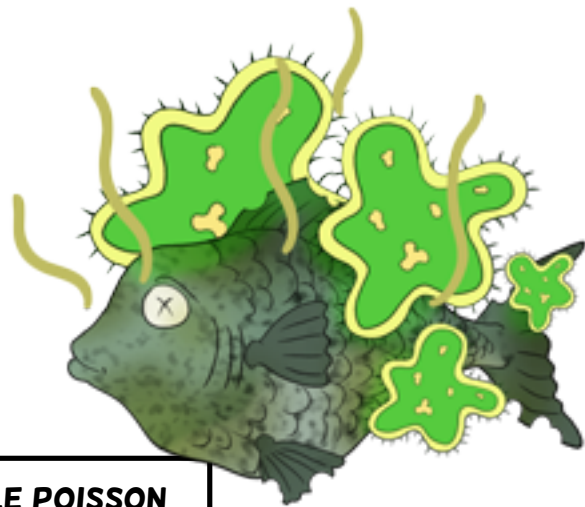


La dégradation du poisson

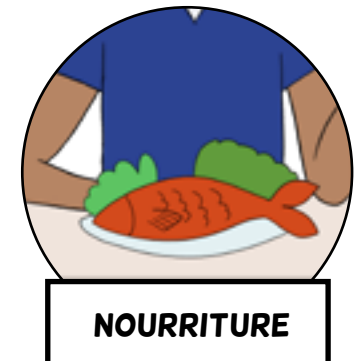
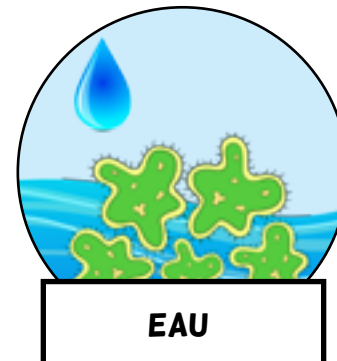
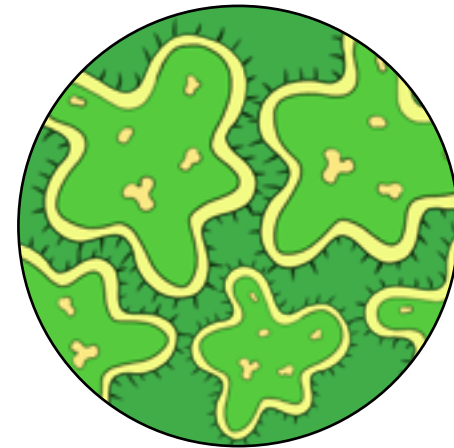
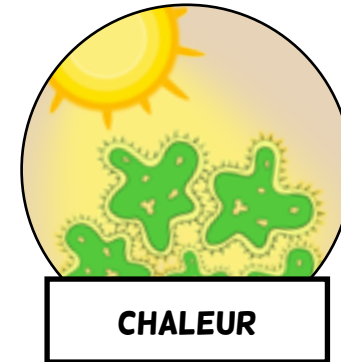
LES BACTÉRIES SE TROUVENT DANS LES ENDROITS SALES.



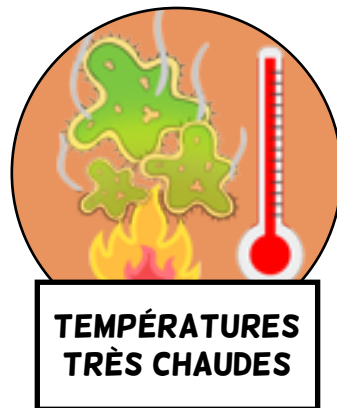
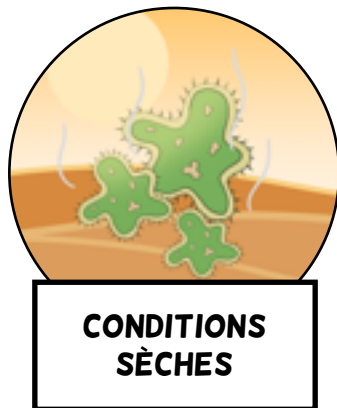
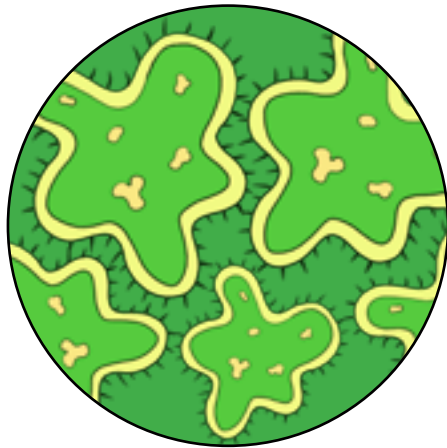
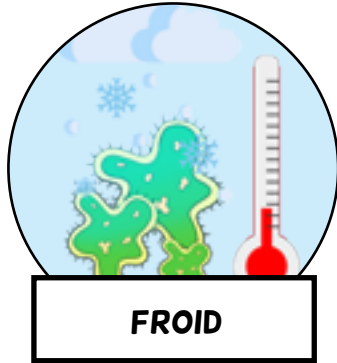
DEUX TYPES DE BACTÉRIES



QU'EST-CE QUE LES BACTÉRIES AIMENT



CE QUE LES BACTÉRIES N'AIMENT PAS

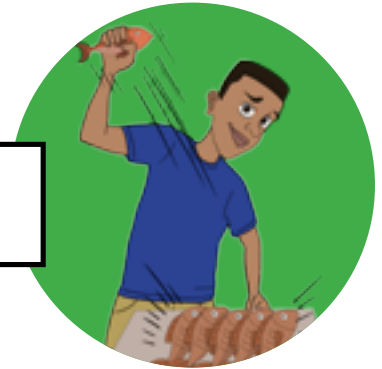


UNE MAUVAISE MANIPULATION EN-TRAÎNE UNE DÉGRADATION

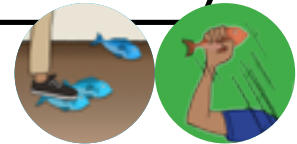


NE VOUS TENEZ PAS SUR LE POISSON ET NE LE FAITES PAS TOMBER

NE JETEZ PAS LE POISSON



LE POISSON MAL TRAITÉ N'EST PAS BON POUR NOUS

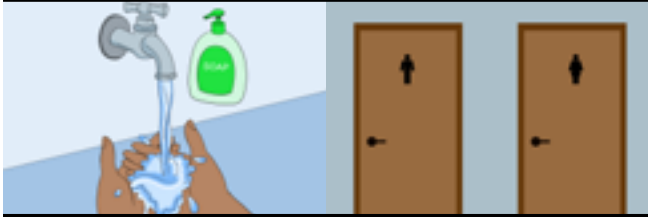


PAS CE POISSON. NON MERCI !



BONNES PRATIQUES

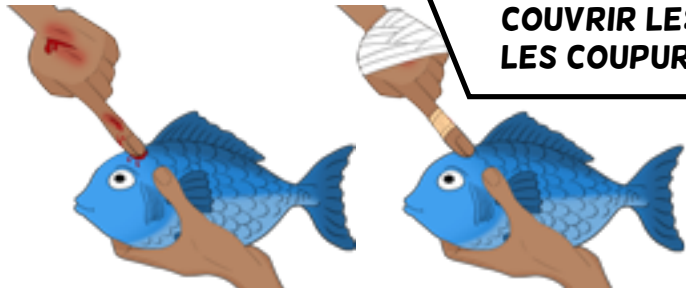
SE LAVER LES MAINS AVANT DE TRAVAILLER ET APRÈS ÊTRE ALLÉ AUX TOILETTES



UNE BONNE HYGIÈNE PERSONNELLE NOUS ÉVITE DE TRANSMETTRE DES BACTÉRIES ET DE LA SALETÉ AUX POISSONS



COUVRIR LES PLAIES OU LES COUPURES



NE PAS FUMER NI CRACHER !

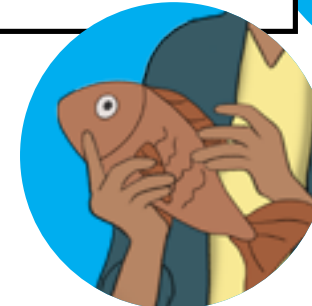


SE LAVER LES MAINS APRÈS ÊTRE ALLÉ AUX TOILETTES

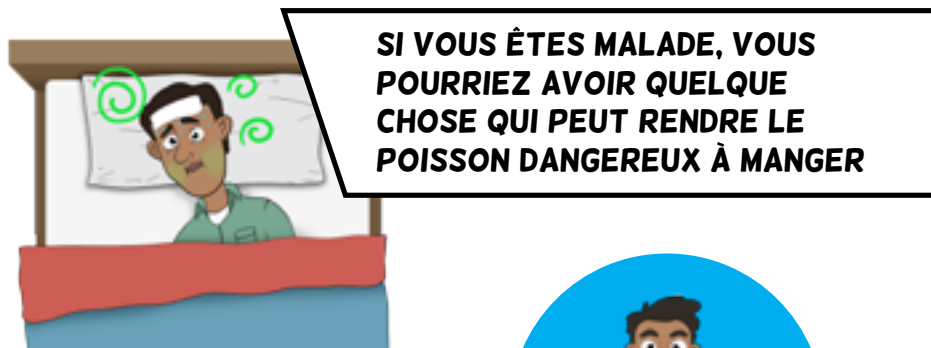


EMPORTEZ DE L'EAU ET DU SAVON

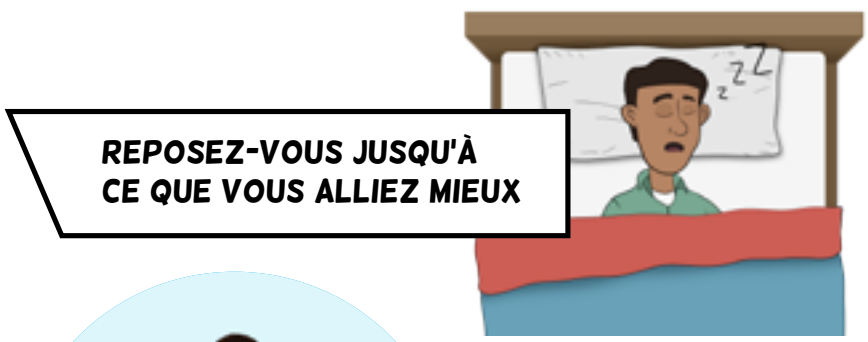
SE LAVER LES MAINS POUR EMPÊCHER LES BACTÉRIES ET LA SALETÉ D'ENTRER EN CONTACT AVEC LE POISSON



QUE FAIRE SI VOUS ÊTES MALADE



ALLEZ CHEZ LE MÉDECIN



LORSQUE VOUS VOUS SENTEZ MIEUX, RETOURNEZ AU TRAVAIL

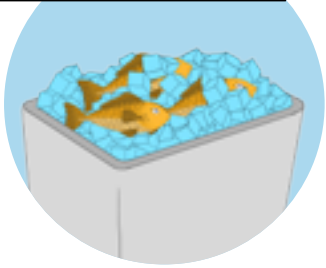
MAUVAISES HABITUDES À ÉVITER



LES MAUVAISES HABITUDES CONTAMINENT LE POISSON AVEC DES BACTÉRIES ET DE LA SALETÉ

MAUVAISE PRATIQUE DE CONGÉLATION

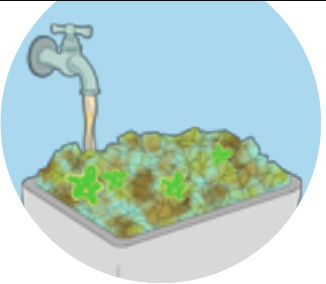
PAS ASSEZ DE GLACE



LES GROS MORCEAUX S'ABÎMENT ET NE REFROIDISSENT PAS BIEN



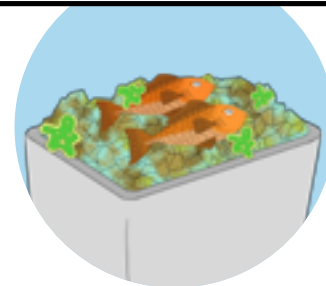
L'EAU SALE FAIT DE LA GLACE SALE



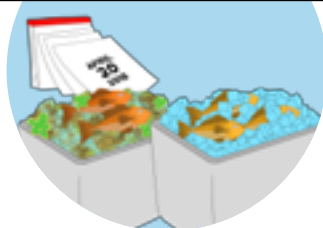
LA CHALEUR GASPILLE DE LA GLACE ET DE L'ARGENT



LA GLACE SALE FAVORISE L'APPARITION DE BACTÉRIES ET DE LA SALETÉ

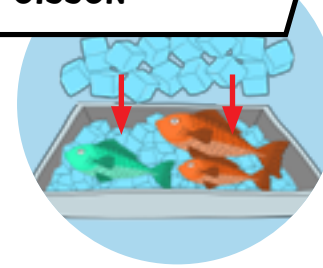


LA VIEILLE GLACE CONTIENT DES BACTÉRIES ET DE LA SALETÉ... NE L'UTILISEZ PAS !

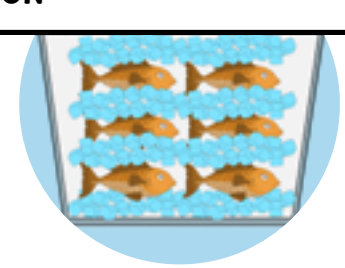


BONNE PRATIQUE DE CONGÉLATION

BIEN COUVRIR LE POISSON



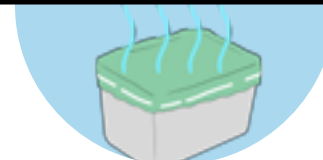
COUCHE DE GLACE COUCHE DE POISSON



CONSERVEZ LA GLACE DANS UN ENDROIT APPROPRIÉ POUR QU'ELLE RESTE PROPRE ET NE FONDE PAS



S'IL N'Y A PAS DE GLACE, ESSAYEZ LE REFROIDISSEMENT PAR ÉVAPORATION



LA GLACE PROVENANT D'UNE USINE À GLACE EST LA MEILLEURE



BOÎTES ISOTHERMES



**GARDE LE POISSON AU FRAIS
PENDANT PLUS LONGTEMPS**

**UTILISÉES SUR LE BATEAU
ET SUR LA TERRE FERME**



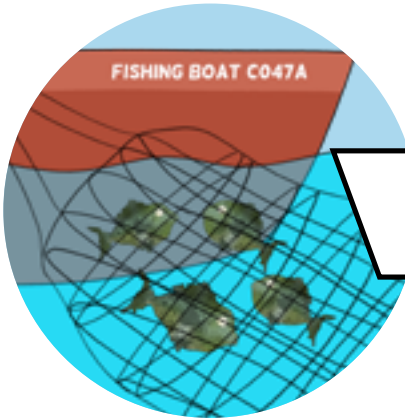
PROTÈGE LE POISSON

**AIDE À LA
COMMERCIALISATION ET
À LA FIXATION DES PRIX**



FACTEURS DE DÉGRADATION

**MAUVAISE MANIPULATION
PENDANT LE DÉPLACEMENT ET
TEMPÉRATURE ÉLEVÉE**



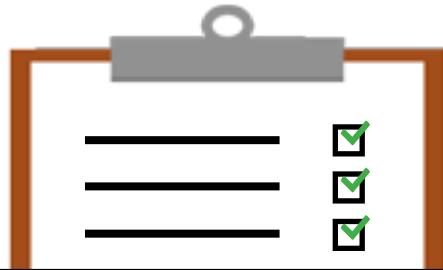
**LAISSER LE POISSON
DANS L'EAU**

**MAUVAISE MANIPULATION À
BORD**



CONTAMINATION

CE QU'IL FAUT VÉRIFIER



VÉRIFIEZ QUE LE POISSON EST BIEN MANIPULÉ ET QU'IL SE TROUVE DANS UN BON ENVIRONNEMENT - DES LISTES DE CONTRÔLE PEUVENT VOUS Y AIDER.



TRAÇABILITÉ

SAVOIR D'OÙ VIENT LE POISSON AFIN DE SAVOIR OÙ LES PROBLÈMES PEUVENT SURVENIR



QUI L'A ATTRAPÉ ? OÙ A-T-IL ÉTÉ ATTRAPÉ ? QUAND A-T-IL ÉTÉ CAPTURÉ ?



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



QUI L'A TRANSPORTÉ ? COMMENT A-T-IL ÉTÉ TRANSPORTÉ ?



OÙ A-T-IL ÉTÉ TRAITÉ ? ET COMMENT ?



SWIOFish2
Blue Tower - 5ème étage
Rue de l'Institut, Ebène, Maurice
T.: (+230) 402 6100

