



MANUEL DE FORMATION ET DES FORMATEURS COMMUNAUTAIRES

Valeur ajoutée : Transformation,
commercialisation, emballage et conservation

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 OF CONTENTS

● Traitement	04
● Techniques de présentation	05
● Traitement - Mauvaise pratique	09
● Sardine du lac	10
● Poisson congelé	11
● Tenue des registres	13
● Commercialisation	15
● Techniques de présentation	16
● Le transport	20
● Vente de poisson	22
● Tenue des registres	24
● Emballage et stockage	26
● Techniques de présentation	27
● Traitement - Bonnes pratiques	31
● Traitement - Emballage et stockage	32
● Tenue des registres	33

TRAITEMENT

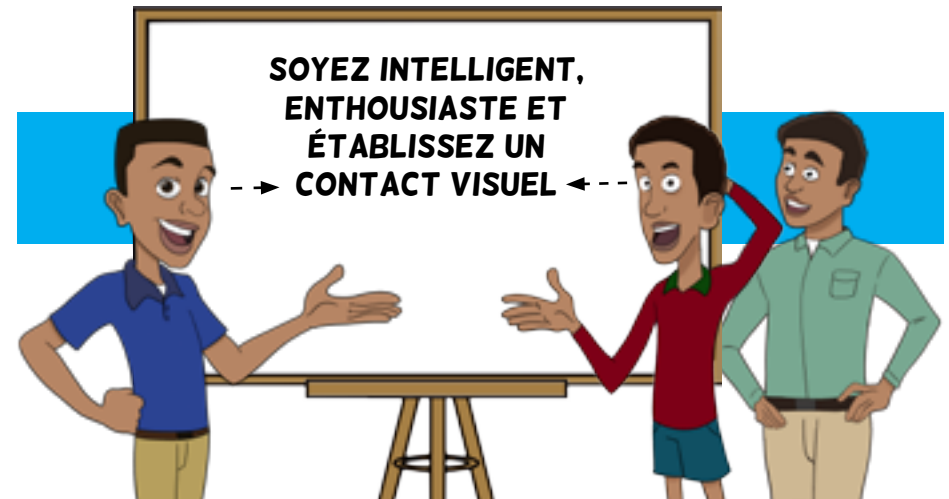
Techniques de présentation **LA COMMUNICATION**



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



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

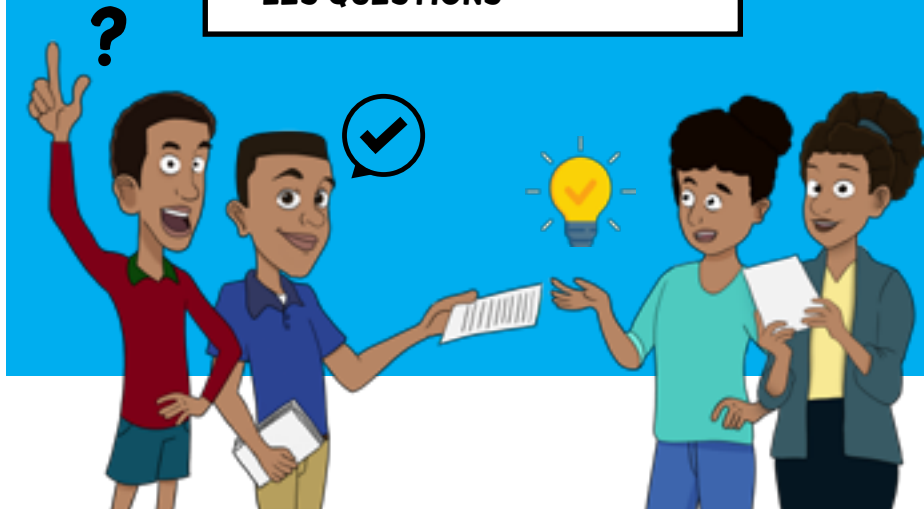


**SOYEZ INTELLIGENT,
ENTHOUSIASTE ET
ÉTABLISSEZ UN
CONTACT VISUEL**

PENDANT LA FORMATION



SOYEZ PARTICIPATIF, ÉVALUEZ TOUJOURS VOTRE FORMATION. ENCOURAGEZ LES QUESTIONS



PENDANT LA FORMATION



PRÉPARATION À LA FORMATION



MAUVAISES PRATIQUES



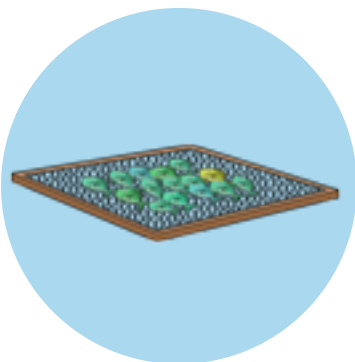
UN BON SÉCHAGE

LAVAGE À L'EAU CLAIRE POUR ÉLIMINER LA SALETÉ, LE SABLE ET LES BACTÉRIES. METTRE À TREMPER DANS L'EAU SALÉE SAUMURE POUR ÉVITER LE CHANGEMENT DE COULEUR ET POUR AMÉLIORER LE GOÛT



LES ÉTAGÈRES SURÉLEVÉES PROTÈGENT LE POISSON DES ANIMAUX. RETOURNER LE POISSON À LA MAIN POUR ACCÉLÉRER LE SÉCHAGE.

LES BACS DE SÉCHAGE FACILITENT LE DÉPLACEMENT ET LE STOCKAGE DU POISSON.



MAUVAISE CONGÉLATION

QUALITÉ MÉDIOCRE À L'ENTRÉE, QUALITÉ MÉDIOCRE À LA SORTIE



UNE MAUVAISE MANIPULATION SIGNIFIE DES PRODUITS DE MAUVAISE QUALITÉ



LE POISSON CONGELÉ SE DÉCONGÈLE ET S'ABÎME S'IL N'EST PAS TRANSPORTÉ CORRECTEMENT



LE SUR-REPLISSAGE EST SYNONYME DE MAUVAISE QUALITÉ ET DE COÛTS ÉNERGÉTIQUES ÉLEVÉS

BONNE CONGÉLATION

**RÉFRIGÉRER, LAVER ET EMBALLER
AVANT LA CONGÉLATION**

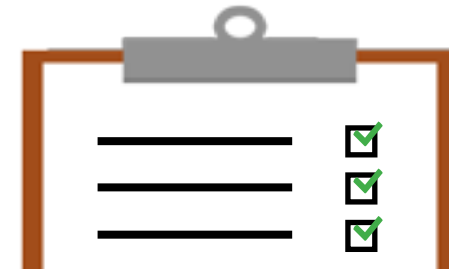


**LE POISSON CONGÉLÉ DOIT ÊTRE
STOCKÉ DANS UN ENTREPÔT
FRIGORIFIQUE**

MAINTENIR LA CHAÎNE DU FROID



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 ?**



VALEUR AJOUTÉE - COMMERCIALISATION

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

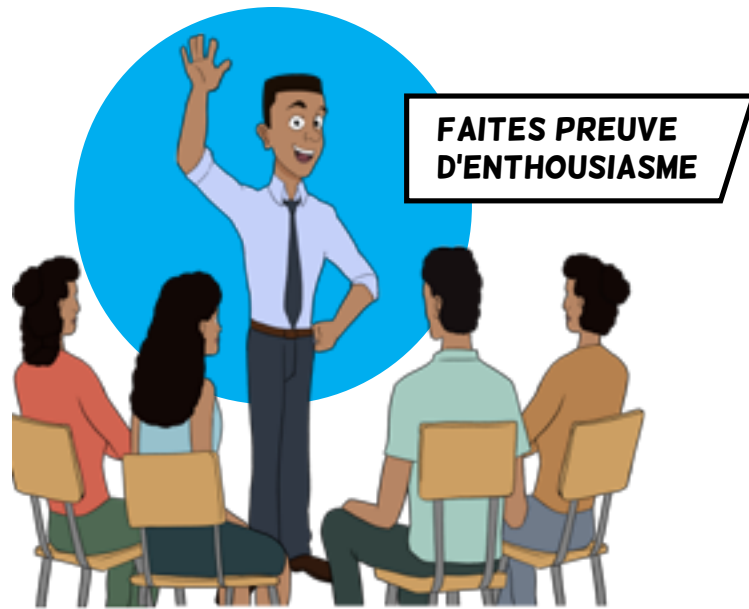


**LES DOCUMENTS SONT
EFFICACES, ILS AIDENT
LES GENS À MÉMORISER**



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

PENDANT LA FORMATION



PRÉPARATION À LA FORMATION



TRANSPORT MARITIME

UNE MAUVAISE MANIPULATION EST SOURCE DE DÉTÉRIORATION ET DE CONTAMINATION

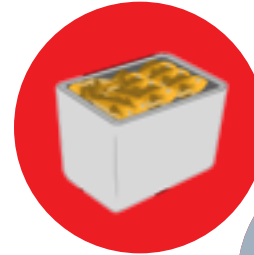


GARDER LE POISSON AU FRAIS ET LE PROTÉGER DANS DES CONTENEURS APPROPRIÉS

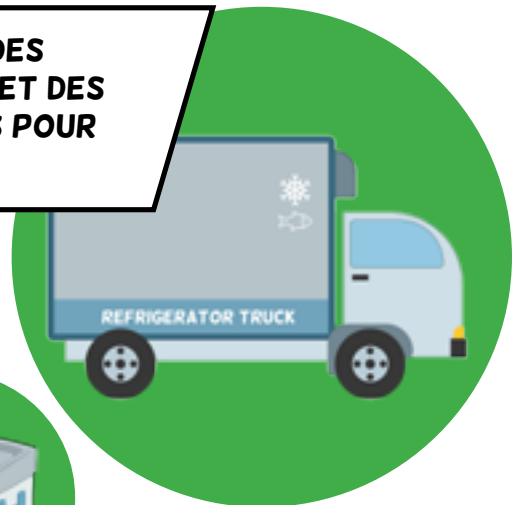
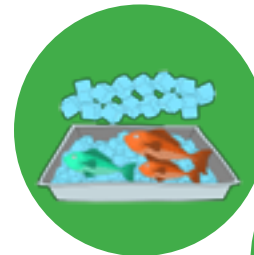


TRANSPORT ROUTIER

UN MAUVAIS TRANSPORT PROVOQUE DES DOMMAGES ET DES DÉTÉRIORATIONS



UTILISER DE LA GLACE, DES CONTENEURS PROPRES ET DES VÉHICULES APPROPRIÉS POUR MAINTENIR LA QUALITÉ



MAUVAISES PRATIQUES

LES MAUVAISES PRATIQUES ENTRAÎNENT LA DÉTÉRIORATION DU POISSON ET LE RENDENT DANGEREUX À LA CONSOMMATION.



LES CONSOMMATEURS N'AIMENT PAS VISITER LES ENDROITS MAL SITUÉS !

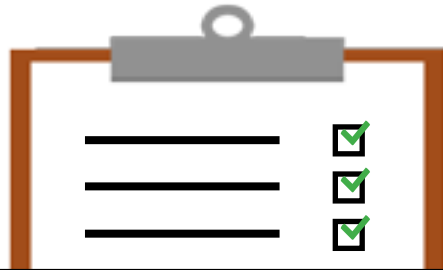
BONNES PRATIQUES

UN MARCHÉ PROPRE ET ADÉQUAT CONTRIBUE AU MAINTIEN DE LA QUALITÉ



LES CONSOMMATEURS AIMENT ACHETER DU POISSON DANS UN BON ENDROIT

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 ?



VALEUR AJOUTÉE - EMBALLAGE ET STOCKAGE

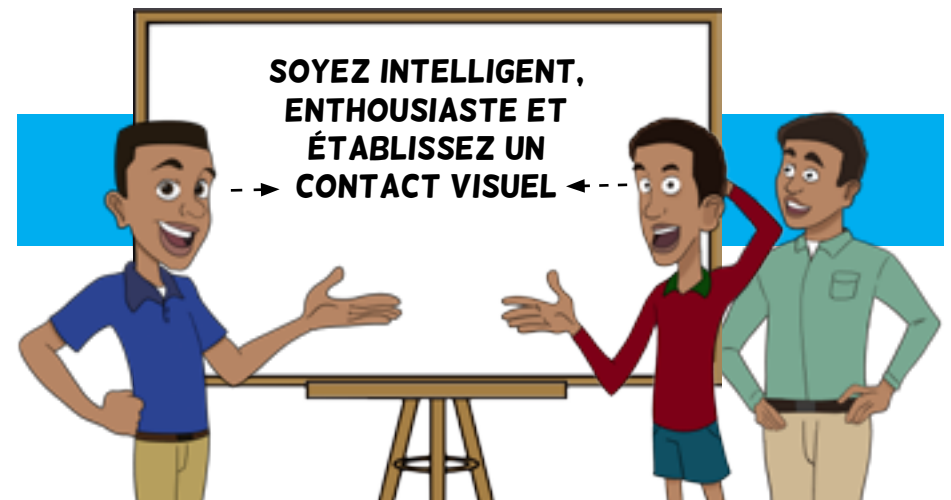
Techniques de présentation **LA COMMUNICATION**



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



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

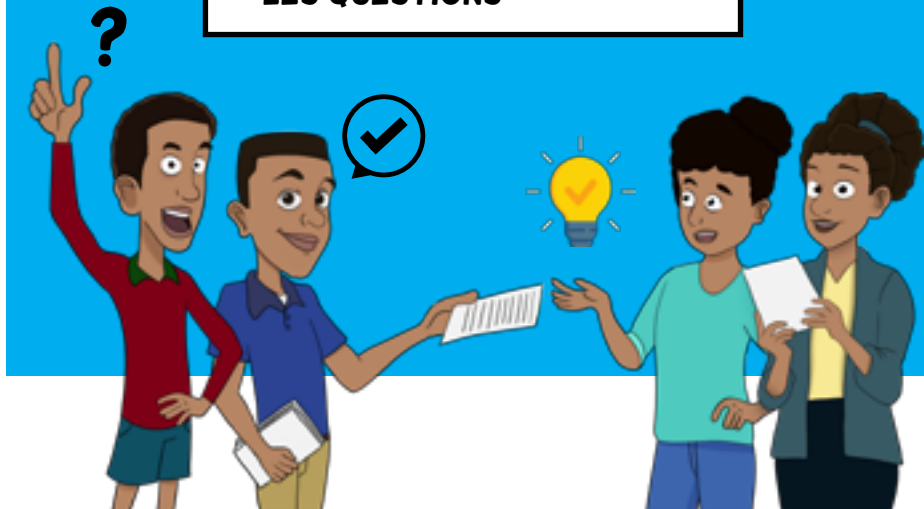


**SOYEZ INTELLIGENT,
ENTHOUSIASTE ET
ÉTABLISSEZ UN
CONTACT VISUEL**

PENDANT LA FORMATION



SOYEZ PARTICIPATIF, ÉVALUEZ TOUJOURS VOTRE FORMATION. ENCOURAGEZ LES QUESTIONS



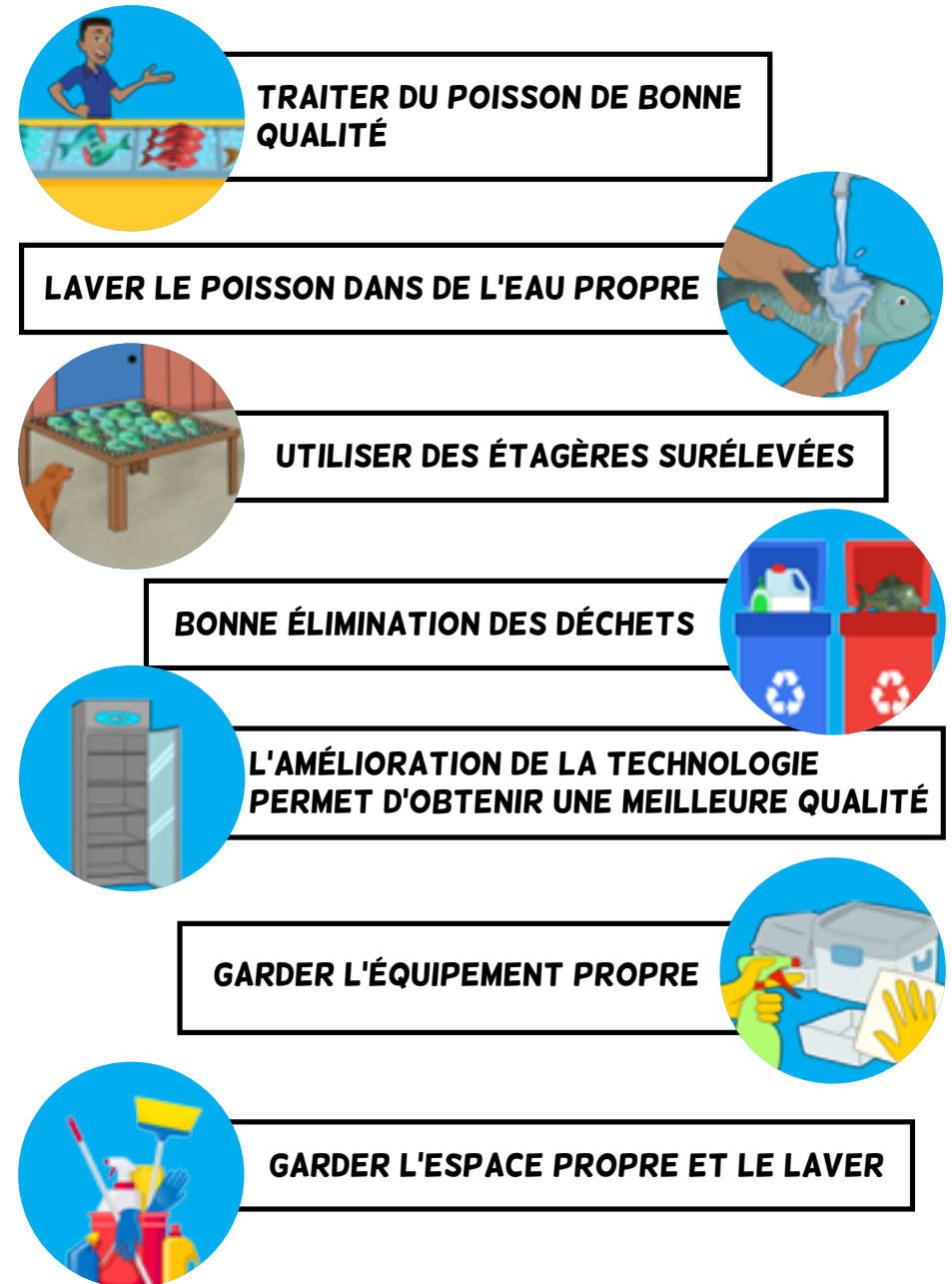
PENDANT LA FORMATION



PRÉPARATION À LA FORMATION



BONNES PRATIQUES



EMBALLAGE ET STOCKAGE



LES ENTREPÔTS DOIVENT ÊTRE SÛRS, À L'ABRI DES INTEMPÉRIES ET BIEN AÉRÉS

EMBALLER DANS UN ENDROIT PROPRE AVEC UN BON EMBALLAGE PROPRE

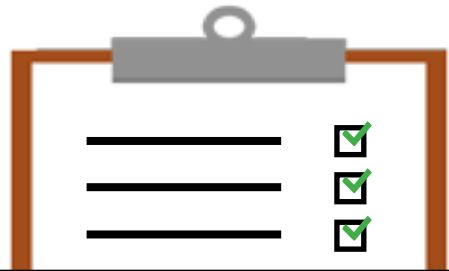


LES ÉTIQUETTES AJOUTENT DE LA VALEUR ET DONNENT CON ANCE AU CONSOMMATEUR

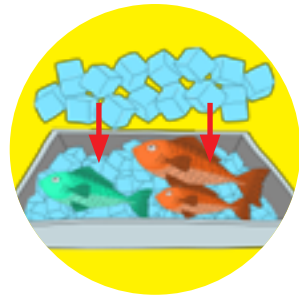


NE JAMAIS UTILISER D'INSECTICIDES OU DE PRODUITS CHIMIQUES DANGEREUX

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

