

MANUEL DE FORMATION ET DES FORMATEURS COMMUNAUTAIRES

Techniques de pêche

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 pêche	08
• Point de débarquement	12
• Sardine du lac	14
• Matériel de pêche	18
• Tenue des registres	22

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

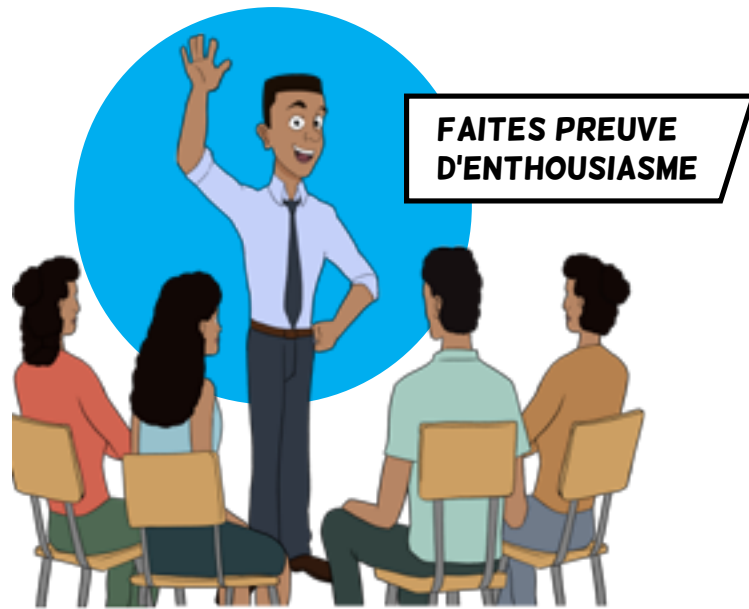


**LES DOCUMENTS SONT
EFFICACES, ILS AIDENT
LES GENS À MÉMORISER**



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

PENDANT LA FORMATION



PRÉPARATION À LA FORMATION



RISQUES PHYSIQUES

ILS RESTENT COINCÉS DANS LE POISSON ET RENDENT SA CONSOMMATION DANGEREUSE



ÉLIMINER LES RISQUES PHYSIQUES ET CONSERVER LE POISSON DANS UN RÉCIPIENT POUR LE PROTÉGER



RISQUES CHIMIQUES

LA PRISE DE POISSONS DANS DES EAUX SALES OU POLLUÉES PEUT IMPLIQUER QUE LE POISSON EST ÉGALEMENT SALE ET PEUT NUIRE AU CONSOMMATEUR



RISQUES BIOLOGIQUES

LES BACTÉRIES, LES VIRUS ET CERTAINS POISONS PEUVENT CONTAMINER LE POISSON DANS L'EAU ET APRÈS LA CAPTURE



LES BATEAUX, LES ENGS ET LES ÉQUIPEMENTS SALES CONTAMINENT LES POISSONS... IL FAUT DONC LES GARDER PROPRES

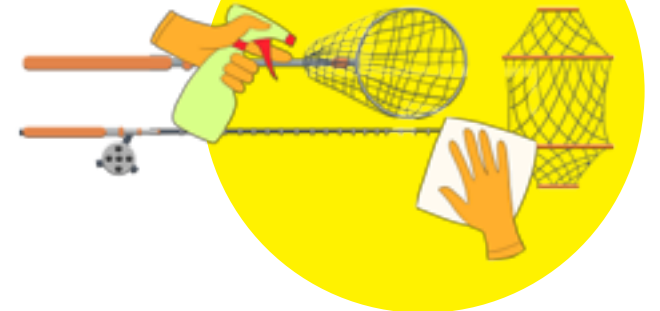


NETTOYAGE

GARDER LE BATEAU PROPRE



NETTOYEZ VOTRE MATÉRIEL



UN ÉQUIPEMENT PROPRE SIGNIFIE UN POISSON PROPRE



MAUVAISES PRATIQUES

LES MAUVAISES PRATIQUES SONT À L'ORIGINE D'UNE MAUVAISE QUALITÉ ET PEUVENT NUIRE AU CONSOMMATEUR

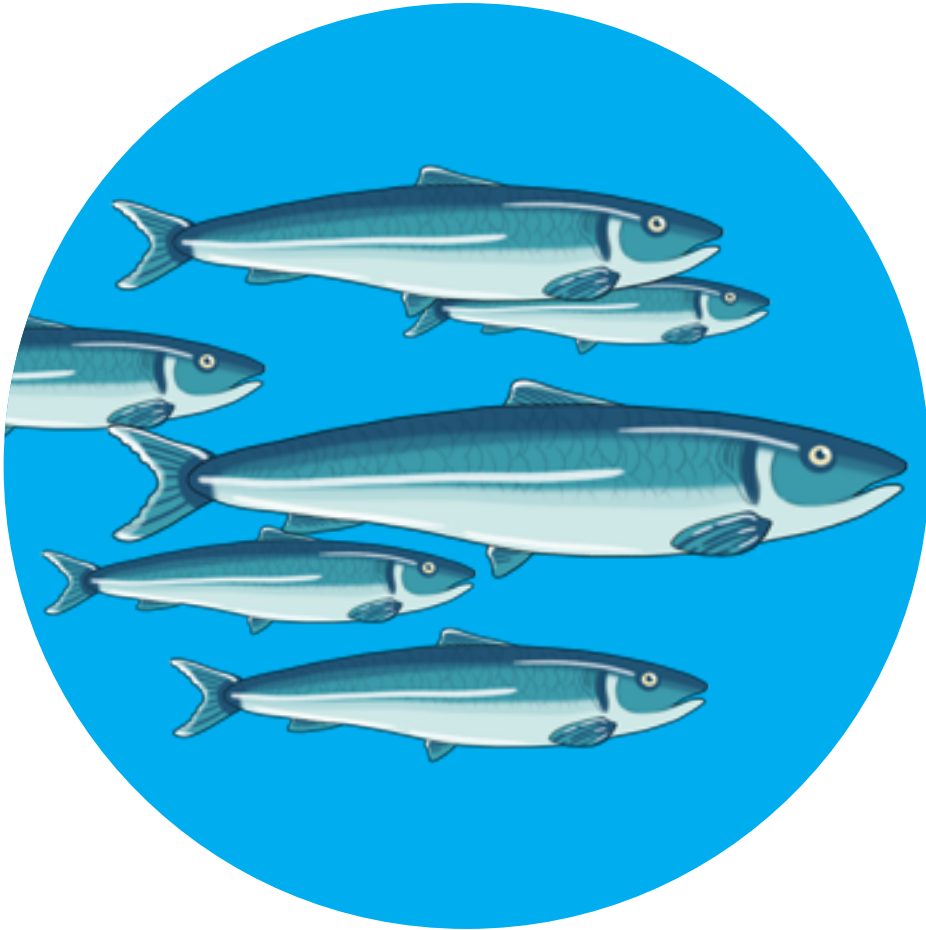


BONNES PRATIQUES

DE BONNES PRATIQUES ET DE BONNES STRUCTURES CONTRIBUENT AU MAINTIEN DE LA QUALITÉ ET À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

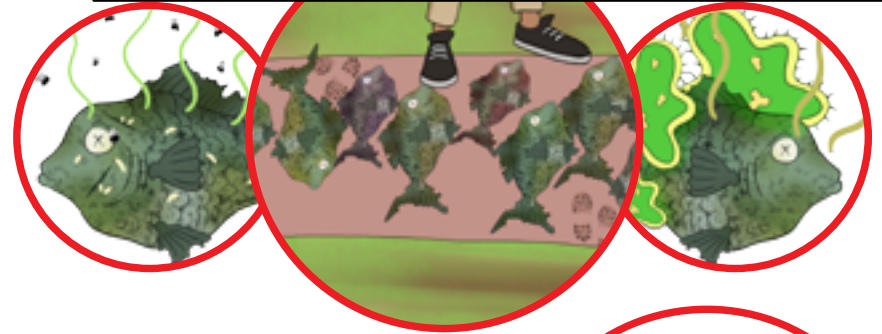


LES ESPÈCES DE POISSONS

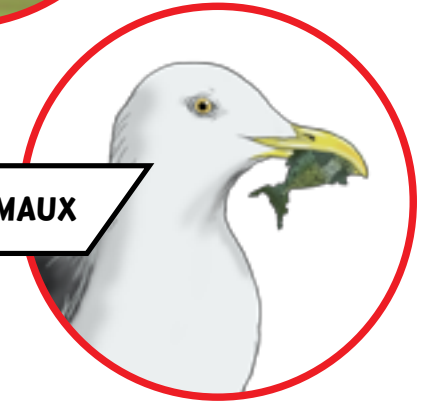


MAUVAISES PRATIQUES

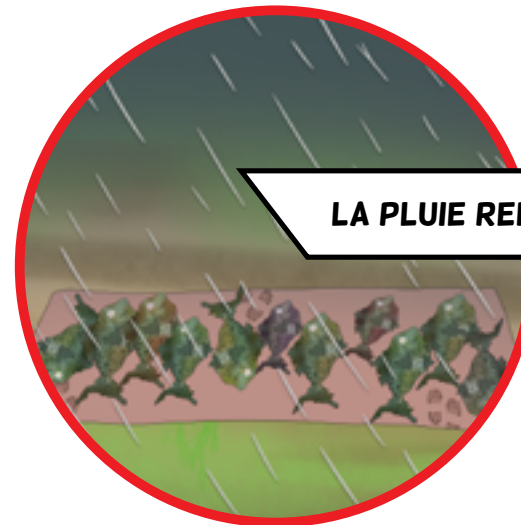
**LE SÉCHAGE AU SOL FAVORISE LA PROLIFÉRATION
DES BACTÉRIES ET DE LA SALETÉ**



PERTES CAUSÉES PAR LES ANIMAUX



LA PLUIE REND LE SÉCHAGE DIFFICILE

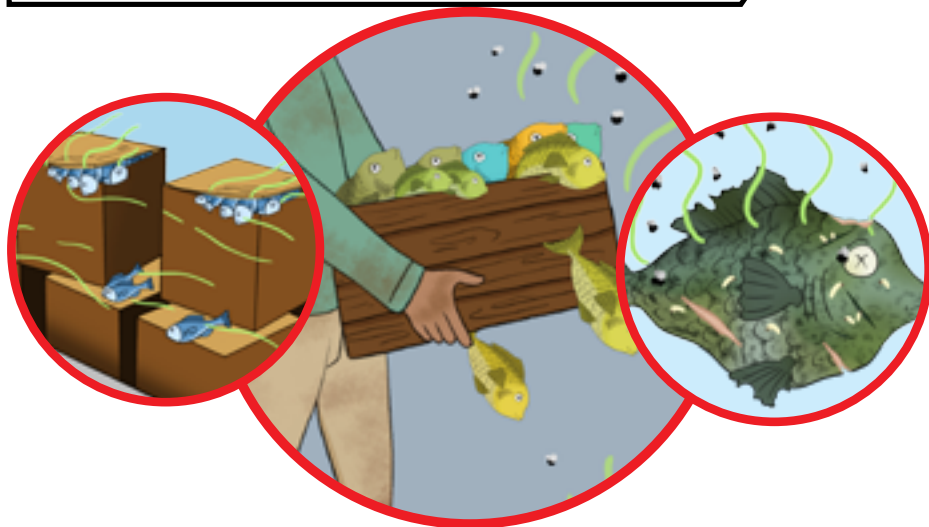


MAUVAISES PRATIQUES

UNE MAUVAISE TRANSFORMATION EST SYNONYME DE MAUVAISE QUALITÉ



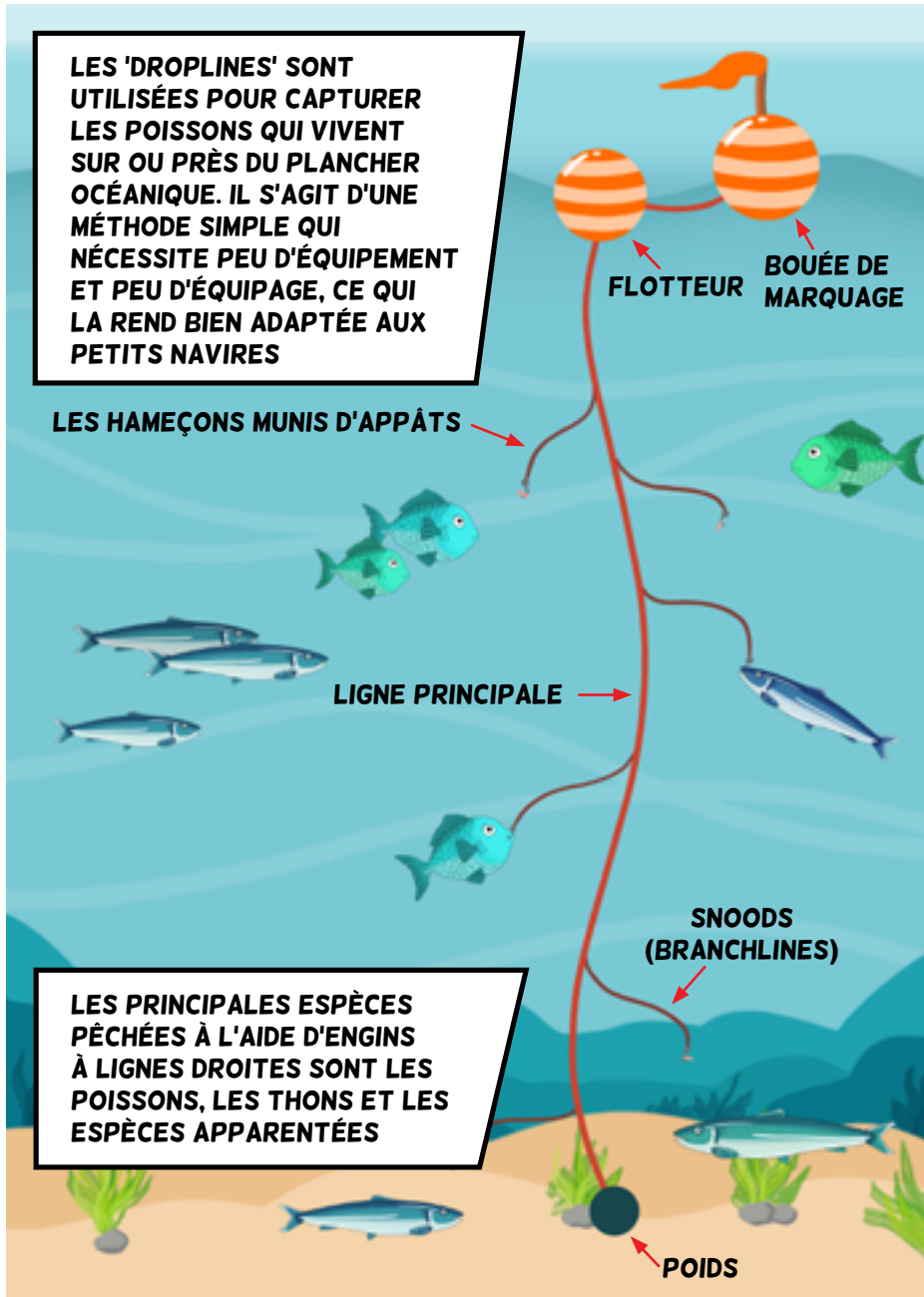
UN MAUVAIS EMBALLAGE ET UN MAUVAIS CONDITIONNEMENT CAUSENT DES DOMMAGES



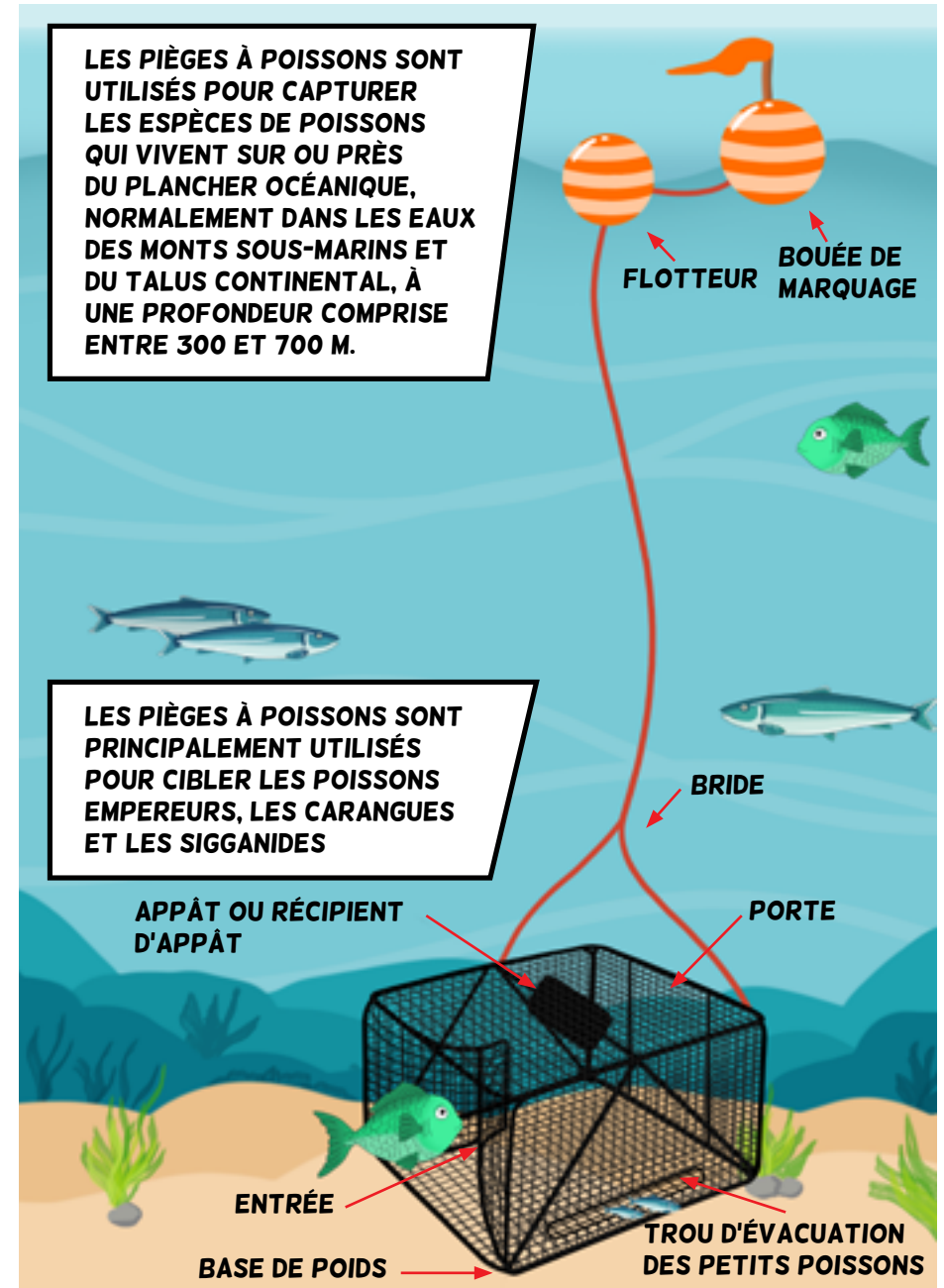
LA PÊCHE



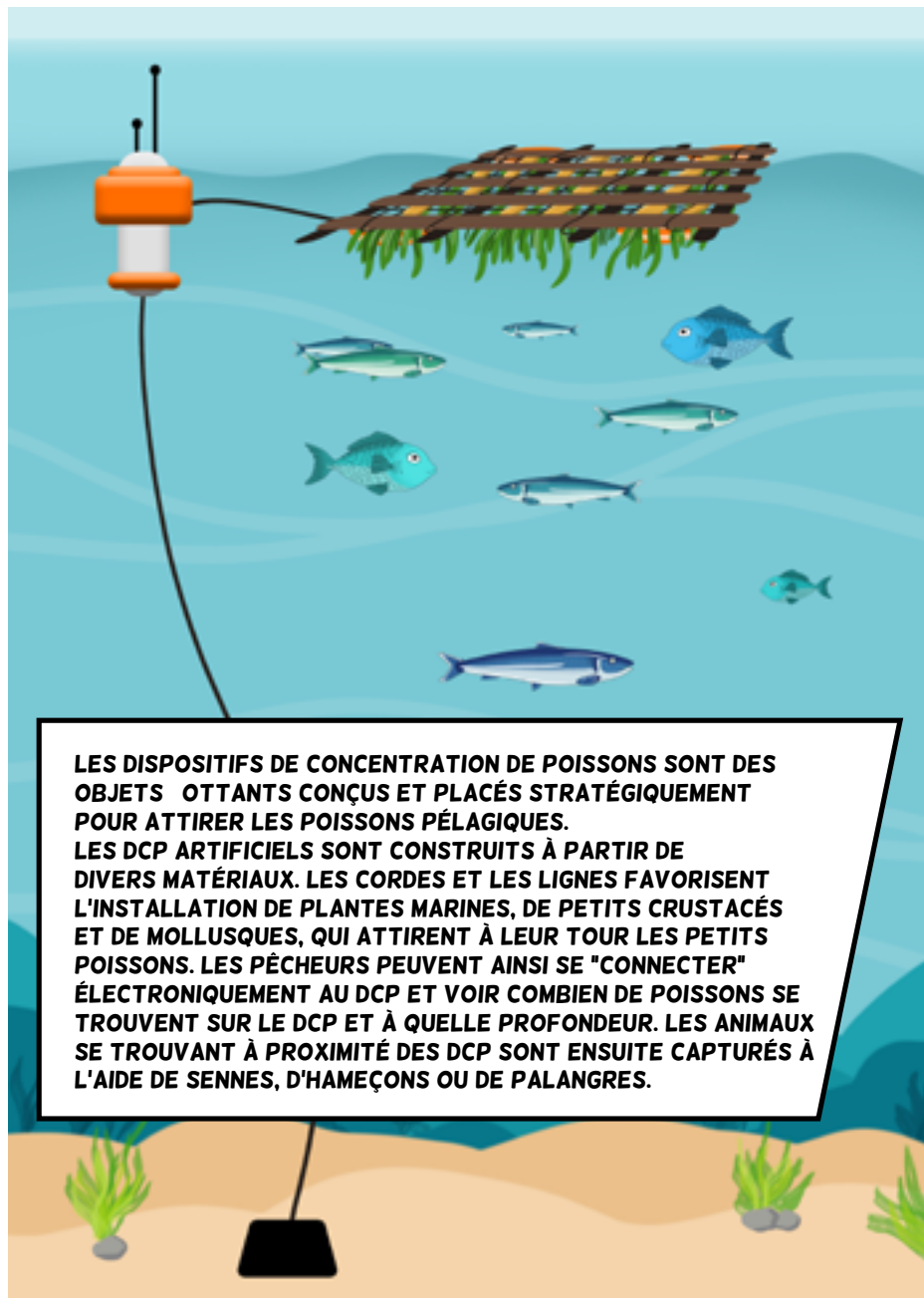
PÊCHE À LA LIGNE



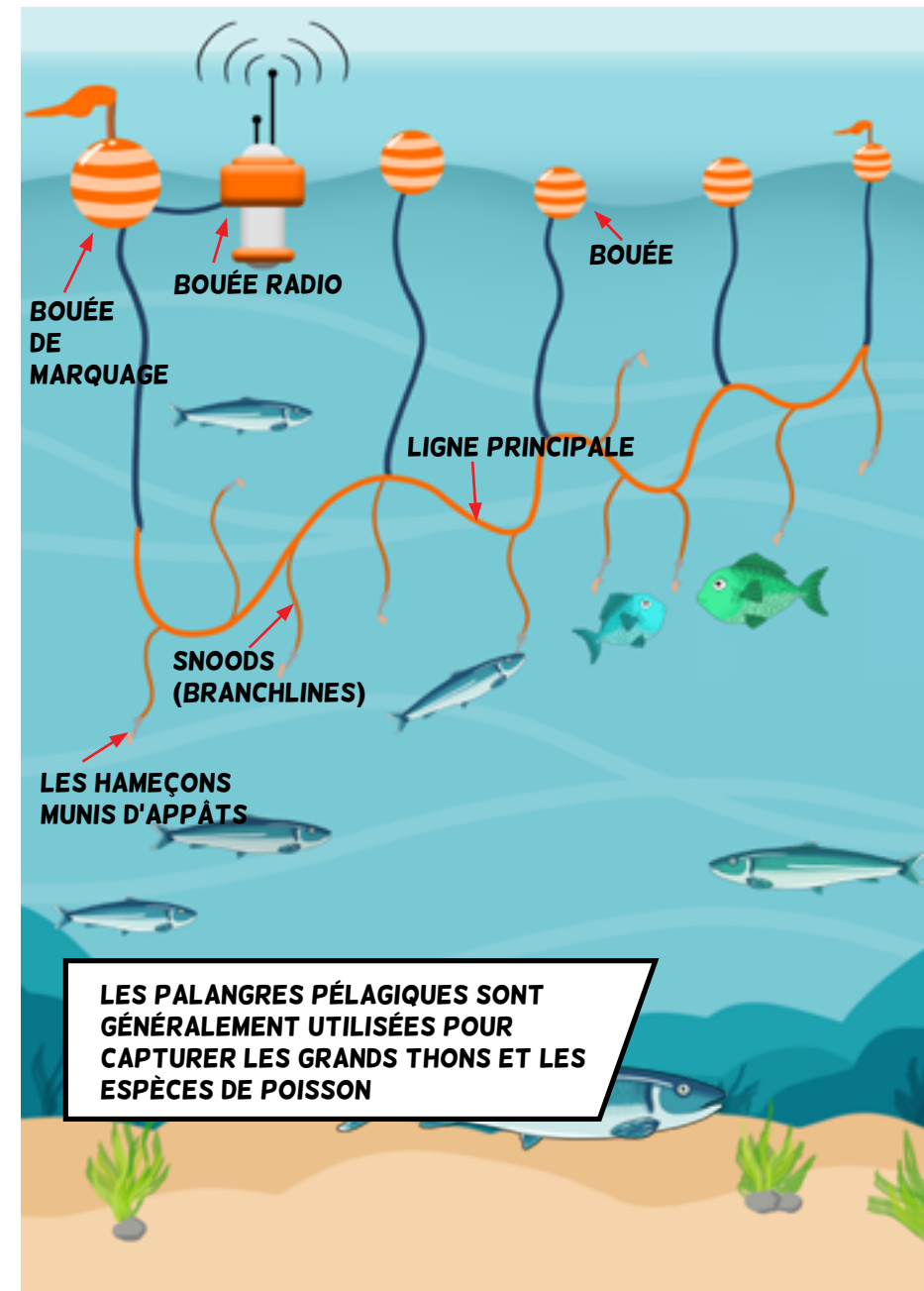
PIÈGES À PANIER



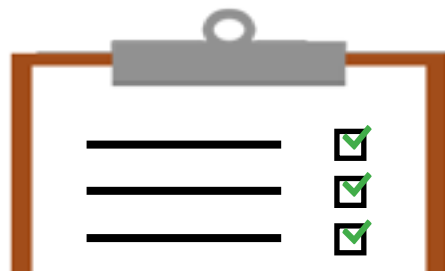
DCP



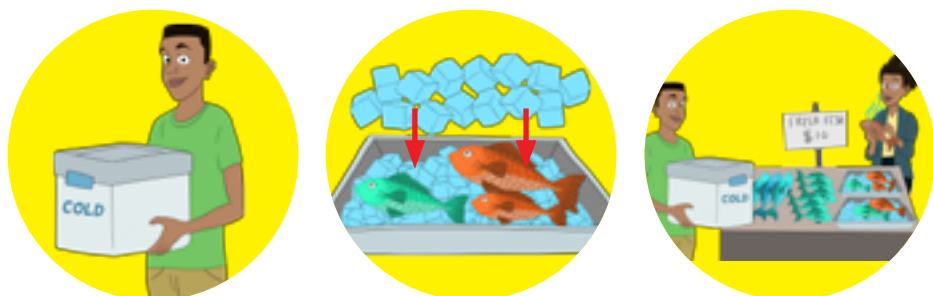
PALANGRES



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, Ebéne, Maurice
T.: (+230) 402 6100

