



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE



THE
UNIVERSITY
OF RHODE ISLAND
GRADUATE SCHOOL
OF OCEANOGRAPHY



Feed the Future (FtF) et Biodiversité
Projet USAID/COMFISH Plus
PENCOO GEJ
(Gestion concertée pour une pêche durable au Sénégal)

(AID-685-A-16-00007)

RAPPORT DE MISSION

Diagnostic participatif des GIE des femmes transformatrices de produits halieutiques de Cayar, Yenne Todd, Guéréo, Pointe Sarène et Missirah dans le cadre du projet COMFISH Plus pour une Amélioration de la Qualité et une meilleure mise en marché des produits transformés



Présenté par

Mr Momar Yacinthe DIOP

Consultant Technologue Halieute

Table des Matériels

1. INTRODUCTION.....	3
2. DEROULEMENT DE LA MISSION.....	3
2.1. Personnes rencontrés.....	3
2.2. Travaux	4
3. METHODOLOGIE	4
3.1. Le Milieu	5
3.2. La Matière.....	8
3.3. Le Matériel.....	13
3.4. La Main d'œuvre	16
3.4. La Méthode.....	19
4. CONCLUSION ET RECOMMANDATION DU DIAGNOSTIC	22
4.1. Le Milieu	23
4.2. La Matière.....	24
4.3. Le Matériel.....	25
4.4. La Main d'œuvre	25
4.5. La Méthode	26
5. Annexe 1: Plans d'aménagement	27
6. Annexe 2: Quelques images du diagnostic	32

1. INTRODUCTION

Ce présent rapport de mission est le résultat d'un diagnostic participatif de cinq sites de transformation artisanale de produits halieutiques de Cayar, Yenne Todd, Guéreuw (Guéréo), Pointe Sarène et Missirah dans le cadre du projet USAID/COMFISH Plus pour une amélioration de la qualité et une meilleure mise en marché des produits halieutiques transformés, à travers l'établissement d'un état des lieux des unités de transformation ciblées. Elle s'est déroulée du 06 au 08 Décembre et du 11 au 13 Décembre 2017.

Cette mission s'est donnée comme objectif de :

- Faire l'état des lieux des unités de transformation,
- Identifier les zones et niveau de production/transformation des produits ciblés,
- Identifier les organisations professionnelles de production/transformation des produits ciblés,
- Caractériser les systèmes de production,
- Identifier les besoins en renforcement d'équipements et de capacité.

Afin d'analyser les productions, les contraintes et atouts des sites pour une meilleure valorisation des procédés et une bonne gestion des unités de transformation, dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPH-BPF), nous avons appliqué l'approche participative en interrogeant directement les personnes concernées. Un questionnaire a été élaboré avec le logiciel Sphinx pour déterminer les points forts, les points faibles et les besoins pour chaque site.

Cette mission nous a permis :

- D'avoir une situation de référence afin de préparer le suivi de l'évolution de unités d'identifier les besoins spécifiques de chaque unité en formation et en équipement
- De nous concerter entre spécialistes et groupements de femmes pour l'aménagement et l'installation d'unités pilotes de transformation au niveau de sites cibles.
- De proposer des plans de réaménagements des sites.

2. DEROULEMENT DE LA MISSION

2.1. Personnes rencontrés

Cayar

- Mme Matty NDAO, Présidente du GIE Mantoulaye Guene des femmes transformatrices de Cayar ;
- Mme Codou DIOP, Présidente du GIE Awa Guèye Kébé des femmes transformatrices de Cayar ;
- Mr Elhadji Moussa Kane, Coordonnateur du CLPA de Cayar ;
- Mr Youssou Faye, Facilitateur Comfish ;

Yenne

- Mme Marième SOW, présidente de l'union locale des GIE de femmes transformatrices de Yenne Todd ;
- Mr Mour Faye, Relais du CLPA de Yenne ;

- Mr Amadou Sow, Chef de poste de Yenne ;
- Mr. Abdoul Gnimana Diallo, Facilitateur Comfish;

Guéreuw

- Mme Ami Lô, présidente du Comité de salubrité des femmes transformatrices de Guéreuw ;
- Mr Ibrahima Ciss, Président du CLP ;
- Mr Ibrahima Niang, relais du CLPA ;
- Mr Baba Ndiaye, Facilitateur Comfish ;

Pointe Sarène

- Mme Fatou Sarr, Vice-présidente de l'Union des femmes transformatrices de Pointe Sarène /Présidente comité de salubrité des femmes transformatrices de Pointe Sarène ;
- Mr Mbaye Sarr, Coordonnateur du CLPA de Sindia Sud ;
- Mr Elhadji Mbodj, Relais du CLPA ;
- Mr Ibrahima Diallo, Chef de Poste de Pointe Sarène ;
- Mr Idrissa Yaya Diémé, Facilitateur Comfish ;

Missirah

- Mme Aminata DIENE, Présidente de l'Union des femmes transformatrices de Missirah ;
- Mr Alassane MBODJ, Relais du CLPA ;
- Mr Moustapha MBACKE, Chef de Poste de Missirah ;

2.2. Travaux

- Rencontre avec les autorités locales et les femmes, pour la présentation de l'objet de la mission. Ces réunions ont permis de mettre l'accent sur les objectifs de la mission ;
- Visite des sites pour analyser l'environnement de travail et localiser les lieux devant abriter les nouveaux équipements de production ;
- Élaboration des plans d'aménagements des unités pour partage avec les groupements de femmes ;
- Entretiens avec les femmes à l'aide du questionnaire préétabli sur le milieu, les procédés de fabrication, les types de produits réalisés, les problèmes fondamentaux auxquels les femmes se trouvent confrontées dans la réalisation de leur travail ;

3. METHODOLOGIE

Ce diagnostic a été réalisé sur la base d'un questionnaire élaboré à l'issue duquel nous avons émis des conclusions et recommandations. La méthode utilisée est celle de type Kaizen servant à structurer la conception ou l'amélioration d'une activité donnée. Elle est très souvent représentée à l'aide d'un diagramme d'Ishikawa « diagramme poisson ou diagramme de cause à effet ».

Nous nous sommes focalisés sur :

Les **5M** d'Ishikawa (le **M**ilieu, la **M**atière, le **M**atériel, la **M**ain d'œuvre et la **M**éthode, dans la mesure où les bases d'une unité de production sont rassemblées dans les **5M**.

L'analyse de ces derniers a permis de mettre en évidence les points forts, et les points faibles des unités de production et d'identifier les difficultés rencontrées pour la transformation et la valorisation des produits dans les trois sites retenus.

Par ailleurs cela a permis de proposer des solutions (besoins) adaptées au contexte local pour augmenter la création de valeur ajoutée, tout en réduisant au maximum les pertes post captures dans un contexte d'aménagement durable de la ressource.

Ces différents points ont été traduits en tableau technique et les conclusions et recommandations dégagées.

3.1. Le Milieu

3.1.1. Cayar

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
<p>Le site de transformation de Cayar se trouve dans la région de Thiès</p> <p>02 GIE de femmes transformatrices</p> <p>- Mantoulaye Guène : 74 membres</p> <p>- Awa G Kébé : 55 membres</p> <p>Présidentes :</p> <p>- Maty Ndao : 776164886</p> <p>- Codou Diop : 772758110</p>	<p>- Propriétaires du site Adja Ndoumbé Seck, Espace de travail clôturé par un mur</p> <p>- Non loin de la zone de débarquement</p> <p>- Les femmes travaillent toute l'année dans l'unité</p> <p>- Accessible Surface du terrain 830 m²</p> <p>- Dispose de 02 portes qui peuvent assurer le principe de la marche en avant ;</p> <p>- Un magasin de stockage,</p> <p>- Une salle de réunion</p> <p>- Une salle de réception</p> <p>- Une salle de lavage</p> <p>- Une salle de parage</p> <p>- Une salle d'emballage</p> <p>- Une salle de stockage</p> <p>- Une installation sanitaire</p> <p>- Des robinets</p>	<p>- Le grand site n'est pas clôturé ;</p> <p>- Problème d'aménagement ; - Encombrement du site ;</p> <p>- Problème environnemental : Des tas de déchet</p> <p>Insalubrité</p> <p>- Manque d'éclairage</p> <p>- Problème d'évacuation des eaux usées et eaux de pluie, pas de système de canalisation ;</p> <p>- Infrastructures et équipements construits par la JICA commencent à se délabrer ;</p> <p>- Approvisionnement en eau ;</p>	<p>- Nettoyage et désencombrement du site ;</p> <p>- Réaménagement de la zone de production</p> <p>Voir plan de conception en annexe 3</p> <p>- Éclairage du site ;</p> <p>- Construction du mur de clôture ;</p> <p>- Déblayage du site ;</p> <p>- Mise en place d'un système de canalisation pour l'évacuation des eaux de pluie et des eaux usées ;</p>

3.1.2. Yenne Todd

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
<p>Le site de transformation de Yenne se trouve dans la région de Dakar</p> <p>-15 GIE de femmes transformatrices regroupées en union locale de 150 membres et inscrit au Registre de Commerce sous le N° : 99B2005</p> <p>- Présidente : Sokhna Sow</p> <p>77 703 91 40</p> <p>Les GIE font d'autres activités : micro-mareyage, commerce.</p>	<p>-Propriétaires du site de l'Union locale des femmes transformatrices de Yenne Todd ;</p> <p>Espace de travail clôturé par un mur (appui du projet USAID/COMFISH Plus ;</p> <p>-Les femmes travaillent toute l'année dans l'unité</p> <p>-Accessible, Surface du terrain</p> <p>-Dispose de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un magasin de stockage (avec l'appui du projet USAID/COMFISH Plus, • Une installation sanitaire (Avec l'appui du projet USAID/COMFISH Plus) <p>-Les tuyaux d'approvisionnement de la SDE sont accessibles</p>	<p>- Problème d'aménagement ;</p> <p>- Encombrement du site ;</p> <p>-Problème environnemental : avancée de la mer</p> <p>- Insalubrité</p> <p>-Situé loin de la zone de débarquement qui se trouve à Niangal ;</p> <p>- Manque d'éclairage</p> <p>- Problème d'évacuation des eaux usées et eaux de pluie, pas de système de canalisation ;</p> <p>- Infrastructures et équipements construits sont délabrés ;</p> <p>- Approvisionnement en eau ;</p>	<p>-Réaménagement du site de production</p> <p>-Voir plan de conception en annexe</p> <p>- Éclairage du site ;</p> <p>- Déblayage du site ;</p> <p>- Réhabilitation des toilettes (en cours de réhabilitation avec l'appui du projet) ;</p> <p>- Mise en place d'un système de canalisation pour l'évacuation des eaux de pluie et des eaux usées ;</p>

3.1.3. Guéreuw

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
<p>Le site de transformation de Guéreuw se trouve dans la région de Thiès</p> <p>Présidente : Amy Lô</p> <p>Tel : 78 176 84 36</p> <p>RC N°</p> <p>Union locale de 03 GIE de femmes transformatrices :</p> <p>- Guéreuw Santhiaba : 57</p> <p>- Guéreuw Thialane : 52</p> <p>- Guéreuw Sérère : 25</p> <p>Ce qui fait 134 membres parmi lesquelles des micro-mareyeuses.</p>	<p>-Propriétaires du site de Guéreuw Santhiaba, Espace de travail clôturé par un mur (avec l'appui du projet USAID/COMFISH Plus ;</p> <p>- Non loin de la zone de débarquement ;</p> <p>- Les femmes travaillent toute l'année dans l'unité ;</p> <p>- Accessible, Surface peut être augmentée ;</p> <p>- Le site contient :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un magasin de stockage (avec l'appui du projet USAID/COMFISH Plus ; • Une aire dallée de séchage (avec l'appui du projet USAID/COMFISH Plus ; • des toilettes aménagées (avec l'appui du projet USAID/COMFISH Plus 	<p>- Le grand site n'est pas clôturé ;</p> <p>- Problème d'aménagement ; - Encombrement du site ;</p> <p>- Problème environnemental : un canal d'évacuation des eaux usées à proximité.</p> <p>- Manque d'éclairage</p> <p>- Problème d'évacuation des eaux usées et eaux de pluie, pas de système de canalisation ;</p> <p>- Infrastructures et équipements réduits par rapport aux utilisatrices ;</p> <p>- Approvisionnement en eau ;</p>	<p>- Réaménagement du site ; (Voir plan de conception en annexe)</p> <p>- Augmenter la surface du site pour la construction de nouvelles infrastructures ;</p> <p>- Éclairage du site ;</p> <p>-Mise en place d'un système d'évacuation des eaux de pluie et des eaux usées ;</p>

3.1.4. Pointe Sarène

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
<p>Le site de transformation des femmes de l'union local de Pointe Sarène</p> <p>Région de Thiès</p> <p>Présidente : Ndèye Arame Dieng</p> <p>Tel : 77 276 63 31</p> <p>Association de femmes transformatrices regroupant 350 membres parmi lesquelles des micro-mareyeuses.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les femmes sont propriétaires du site - Un site de 2500 m² - Accessible, clôturé, spacieux et ensoleillé - Le site dispose : <ul style="list-style-type: none"> • Un magasin de stockage (réhabilité avec l'appui du projet USAID/COMFISH Plus ; • 3 pré-hauts de repos ; • Aire de parage ; • Aire de séchage ; • bloc toilettes ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Le site n'est pas bien aménagé ; - Problème d'évacuation d'eau de pluie ; - Des tas de déchet au sol ; - Présence d'un important amas coquillier ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaménager le site - Construction de nouvelles infrastructures et équipements ; - Système d'évacuation d'eau au niveau du site ; - Formation en valorisation des coquillages ;

3.1.5. Missirah

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
<p>Le site de transformation des femmes de l'union local de Missirah est situé dans la Région de Fatick.</p> <p>Présidente : Aminata DIENE</p> <p>Tel : 77 573 68 15</p> <p>14 GIE de 219 membres regroupés en Union Locale, envisagent de s'inscrire au Registre de commerce au début de l'année 2018.</p>	<p>Les Femmes sont propriétaires du site.</p> <p>Un terrain de 2160 m²</p> <ul style="list-style-type: none"> - accessible - clôturé, Spacieux et ensoleillé - dispose d'un bureau - pré- hauts - un vestiaire - un magasin de stockage - un bureau - dispose d'un puits 	<ul style="list-style-type: none"> - Problème d'aménagement - Problème d'évacuation d'eau de pluie - Les déchets coquillers sont amoncelés sur une dalle ; - Toutes les opérations unitaires s'effectuent sur des dalles à l'air libre ; - Allées bordées de coquillage et non dallées ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaménager le site - Construction de nouvelles infrastructures et équipements ; - Système d'évacuation des eaux ; - Formation en valorisation des coquillages ;

3.2. La Matière

3.2.1. Cayar

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
Matière première	<ul style="list-style-type: none"> - Disponibilité de la matière première - Type : poisson (sardinelle, plat-plat, machoiron, mullet, requin, capitaine, maquereau, chinchard, raie, ombrine, brochet, murène...) - Transforment tous type de poisson - Période de forte disponibilité : Décembre à Juin - Contrôle des engins de pêche 	<p>Grand site :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pas d'analyse de la matière première à la réception - Réception à même le sol - Faible niveau d'hygiène sur la production -Transport en charrette 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation en Bonne pratiques d'hygiène et de fabrication
Ingrédients	Sel iodé	<p>Grand Site</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pas d'inspection du sel à l'achat ; - Pas de fournisseurs agréés ou certifiés ; - Entreposage et stockage inadéquat du sel. Utilisation de sel de récupération ; -Pas d'analyse microbiologique et chimique de la matière première à la réception ; 	<ul style="list-style-type: none"> -Achats du sel de bonne qualité et fournisseurs certifiés -Lieu de stockage du sel adéquat
Produits finis	<ul style="list-style-type: none"> - Le poisson braisé séché « kéthiakh » Le poisson fermenté séché entier « Tambadiang » - Le poisson salé séché « Saly » - Le poisson fermenté séché « Guedj » - - Le Cymbium fermenté et séché 	<p>Grand site</p> <ul style="list-style-type: none"> - Non maitrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPH et BPF) - Ne dispose pas d'autorisation FRA 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ; - Formation sur le fumage du thon ; - Matériel de conditionnement et d'emballage pour les produits fumés
Déchets	<ul style="list-style-type: none"> -Dispose des aires de dépôt des déchets -Déchets de poissons vendus à 500 F par sac 	<ul style="list-style-type: none"> -Pas de formation sur la valorisation des déchets -Pas de conteneurs des déchets 	Formation valorisation des déchets

3.2.2. Yenne Todd

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
Matière première	<ul style="list-style-type: none"> - Disponibilité de la matière première - Type : poisson (sardinelle, plat-plat, machoiron, mulet, requin, capitaine, maquereau, chinchard, raie, ombrine, brochet, murène...) et mollusques - Transforment tout type de poisson 	<ul style="list-style-type: none"> - Site éloigné du quai de pêche de Niangal ; - L'approvisionnement en matière première s'effectue à Rufisque et Mbour ; - Pas d'analyse de la matière première à la réception ; - Réception à même le sol - Faible niveau d'hygiène sur la production ; - Transport par location de véhicule ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation en Bonne pratiques d'hygiène et de fabrication ; - Formation en traitement et conservation du poisson frais ;
Ingrédients	Sel iodé	<ul style="list-style-type: none"> - Pas d'inspection du sel à l'achat - Pas de fournisseurs agréés ou certifiés - Entreposage et stockage inadéquat du sel Utilisation de sel de récupération - Pas d'analyse microbiologique et chimique de la matière première à la réception 	<ul style="list-style-type: none"> - Achat du sel de bonne qualité et fournisseurs certifiés - Lieu de stockage du sel adéquat
Produits finis	<ul style="list-style-type: none"> - Le poisson braisé séché « kéthiakh » - Le poisson fermenté séché entier « Tambadiang » - Le poisson salé séché « Saly » - Le poisson fermenté séché « Guedj » - Cymbium fermenté et séché 	<ul style="list-style-type: none"> Non maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPH 'et BPF) Ne dispose pas d'autorisation FRA 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ; - Formation sur le fumage du machoiron ; - Matériel de conditionnement et d'emballage pour les produits fumés
Déchets	Déchets de poissons vendus	<ul style="list-style-type: none"> Pas de formation sur la valorisation des déchets Pas de conteneurs des déchets 	Formation valorisation des déchets

3.2.3. Guéreuw

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
Matière première	<ul style="list-style-type: none"> - Disponibilité de la matière première - Type : poisson (sardinelle, plat-plat, machoiron, mullet, dorade, thiof, mullet, truite, pageot, requin, capitaine, maquereau, chinchard, raie, ombrine, brochet, murène), mollusques, seiche, langouste... - Transforment tous type de poisson - Période de forte disponibilité : Novembre à Mai ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Pas de moyens de conservation de la matière première, surtout pour les micro-mareyeuses ; - Réception à même le sol - Faible niveau d'hygiène sur la production - Transport en charrette 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation en Bonne pratiques d'hygiène et de fabrication ; - Formation en traitement et conservation du poisson ;
Ingrédients	Sel iodé	<ul style="list-style-type: none"> - Pas d'inspection du sel à l'achat - Pas de fournisseurs agréés ou certifiés - Entreposage et stockage inadéquat du sel - Utilisation de sel de récupération - Pas d'analyse microbiologique et chimique de la matière première à la réception 	<ul style="list-style-type: none"> Achats du sel de bonne qualité et fournisseurs certifiés Lieu de stockage du sel adéquat
Produits finis	<ul style="list-style-type: none"> - Le poisson braisé séché « kéthiakh » - Le poisson fermenté séché entier « Tambadiang » - Le poisson fermenté séché « Guedj » - Cymbium fermenté et séché 	<ul style="list-style-type: none"> - Non maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPH et BPF) - Ne dispose pas d'autorisation FRA 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ; - Formation sur le braisage et le fumage du poisson ; - Matériel de conditionnement et d'emballage pour les produits fumés
Déchets	Déchets de poissons vendus	<ul style="list-style-type: none"> - Pas de formation sur la valorisation des déchets - Pas de conteneurs des déchets 	Formation en valorisation des déchets

3.2.4. Pointe Sarène

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
Matière première	<ul style="list-style-type: none"> - Disponibilité de la matière première - Type : poisson (sardinelle, plat-plat, machoiron, mullet, requin, capitaine, maquereau, chinchard, raie, ombrine, brochet, murène, thiof, sole), langouste, calamar, seiche, poulpe. - Transforment tous type de poisson - Période de forte disponibilité : Décembre à Juin - Contrôle des engins de pêche 	<ul style="list-style-type: none"> - Pas d'analyse de la matière première à la réception - Réception à même le sol - Faible niveau d'hygiène sur la production - Transport en charrette 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation en Bonne pratiques d'hygiène et de fabrication
Ingrédients	Sel iodé	<ul style="list-style-type: none"> - Pas d'inspection du sel à l'achat - Pas de fournisseurs agréés ou certifiés - Entreposage et stockage inadéquat du sel Utilisation de sel de récupération - Pas d'analyse microbiologique et chimique de la matière première à la réception 	<ul style="list-style-type: none"> - Achats du sel de bonne qualité et Fournisseurs certifiés - Lieu de stockage du sel adéquat
Produits finis	<ul style="list-style-type: none"> -Le poisson braisé séché « kéthiakh » -Le poisson fermenté séché entier « Tambadiang » -Le poisson salé séché «Saly» -Le poisson fermenté séché «Guedj»-Cymbium fermenté et séché 	<ul style="list-style-type: none"> Non maitrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPH et BPF) Ne dispose pas d'autorisation FRA 	<ul style="list-style-type: none"> - Formation sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ; - Formation sur le braisage et le fumage du poisson ; - Formation sur la valorisation des coquillages ; - Matériel de conditionnement et d'emballage pour les produits fumés
Déchets	<ul style="list-style-type: none"> -Dispose des aires de dépôt des déchets -Déchets de poissons vendus à 500 F par sac 	<ul style="list-style-type: none"> -Pas de formation sur la valorisation des déchets -Pas de conteneurs des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> Formation valorisation des déchets

3.2.5. Missirah

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
Matière première	-Approvisionnement par achat au niveau des pêcheurs -Type : poisson (machoiron, capitaine, requin, raie, sardinelle, Maquereau,	-Faible disponibilité de la matière première gans certaines périodes ;	-Formation en Bonne pratiques d'hygiène et de production
	Ethmalose, Mulet...) Et mollusques Autoproduction (arche, murex et huitre) -Période de récolte : Décembre à Mai -L'union locale dispose de deux pirogues motorisées pour la pêche des éthmaloses. Pour la cueillette des coquillages et mollusques, elles utilisent leurs pirogues individuelles Applique le repos biologique	-Pas d'analyse de la matière première à La réception	-Formation en techniques de production de semi-conserve de coquillages
Ingrédients	Sel iodé (de Sangako)	Pas d'inspection des ingrédients à l'achat Pas de fournisseurs agréés ou certifiés Entreposage et stockage	- Achats d'ingrédients certifiés - Éviter le sel de récupération - Magasin de stockage des ingrédients
Produits finis	-Poisson fermentés séchés : «Guedj » et « Tambadiang » - Poisson braisé « kétiakh » - Poisson fumé - Arches et huitres séchés ; - Murex et cymbium fermenté-séchés	- Ne dispose pas de responsable qualité ; - Ne dispose pas d'autorisation FRA ; - Difficultés d'écoulement des produits ; - Concurrence rude dans le marché	Renforcements de capacités : amélioration de la qualité des produits Étude du marché
Déchets	- Dispose des aires de dépôt des déchets pour chaque produit vendu par sac à 750 F le sac - Réutilisation du coquillage en guirlande à huitre	- Présence des tas de déchet sur les lieux Formation sur les déchets non reçus. - Pas de poubelles ni de conteneurs à déchet	Formation en valorisation des déchets

3.3. Le Matériel

3.3.1. Cayar

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
Matériel de réception	Bassines, bac de réception, chariots, balances, bâches	-Bassines et chariots insuffisants -Ne dispose pas de bascule à la réception	- Charrette - Bascule - Bacs de réception - Poubelles
Matériel de production	- Couteaux, coupe-coupe - Bacs de fermentation en plastique - Bassines	-Blouses, chaussettes, gants, bas, masques, et coiffes insuffisantes -Nombre de fours	- Bac de manutention de 60 Litres - Bac de 500 litres - Fours FTT+ abri - Séchoirs à gaz - Cagettes - Claies de séchage
	Seaux ; tables de parage inox - claies de séchage	Ne dispose pas de tables de parage adéquates. Claies de séchage non entretenues.	- Bassines -Tables de parage adéquat - Bâches -Petits matériels de production (gants, coiffes, masques...)
Matériel de conditionnement et d'emballage	Paniers	-Sac de récupération -Pas de machine sous vide -Pas de scelleuse	- Carton, barquettes, sachets en plastique, Étiquettes -Étiqueteuse -Scelleuse -Machine sous vide

3.3.2. Yenne

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
Matériel de réception	Quelques bacs de réception	-Ne dispose pas de chariots de manutention ; -Bassines insuffisantes ;	- Chariots de manutention - Bassines - Bacs de réception - Bascule - Poubelles

Matériel de production	<ul style="list-style-type: none"> - Couteaux - 02 fours de braisage-fumage - 02 Bacs de salage-fermentation 	<ul style="list-style-type: none"> - Ne dispose pas de table de parage en inox ; - Le séchoir à gaz n'est pas fonctionnel ; - Manque de claies de séchage ; - Petite balance pas fonctionnelle 	<ul style="list-style-type: none"> - Table de parage inox ; - Claies de séchage ; - Bacs de salage et fermentation 500 litres ; - Balances ; - fours FTT et parpaing ;
Matériel de conditionnement et d'emballage	Néant	<ul style="list-style-type: none"> - Paniers en oseille ; - pas de sachets de conditionnement ; - pas de cartons ; - pas d'étiqueteuse ; - pas de scelleuse ; - Pas de machine sous vide 	<ul style="list-style-type: none"> - Emballages : Carton, sachets en plastique, barquettes - Étiquettes ; - Étiqueteuse ; - Machine sous Vide ; - Scelleuse

3.3.3. Guéreuw

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
Matériel de réception	<ul style="list-style-type: none"> - Bassines - Bacs de salage 500 litres 	<ul style="list-style-type: none"> - Bassines insuffisantes ; - pas de bac de réception ; - pas de bâches ; - charrette de transport ; - conservation poisson ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Bassines ; - Bacs de réception ; - Bâches ; - Charrette ; - Poubelles ; - Caisses isothermes ;
Matériel de production	<ul style="list-style-type: none"> - Couteaux - Bacs de lavage en ciment - Bacs de fermentation en plastique - Claies de séchage 	<ul style="list-style-type: none"> - Ne dispose pas de tables de parage adéquates. - Bacs de lavage et de fermentation inadéquats et difficile à entretenir (en ciment) - Braisage du poisson à même le sol 	<ul style="list-style-type: none"> - Petits matériels de production complémentaires ; - Bacs de salage 500 litres ; - Bacs de lavage ; - Tables de parage adéquat ; - Fours de braisage-fumage ; - Poubelles et/ou conteneurs de déchets ; - Préhauts ;

Matériel de conditionnement et d'emballage	Néant	<ul style="list-style-type: none"> - Paniers en seille ; - Pas de sachets de conditionnement ; - Pas de cartons ; - Pas d'étiqueteuse ; - Pas de scelleuse ; - Pas de machine sous vide 	<ul style="list-style-type: none"> - Emballages : Carton, sachets en plastique, barquettes - Etiquettes ; - Etiqueteuse ; - Machine sous Vide ; - Scelleuse
--	-------	---	--

3.3.4. Pointe Sarène

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
Matériel de réception	Bassines, bac de réception, balances,	<ul style="list-style-type: none"> - Bassines et bacs insuffisants - Ne dispose pas de bascule à la réception ; - conservation du poisson 	<ul style="list-style-type: none"> - Charrette - Bascule - Bacs de réception - Bâches - Poubelles - Conteneurs isothermes
Matériel de production	<ul style="list-style-type: none"> - Couteaux, coupe-coupe - Bacs de fermentation en plastique - Bassines - seaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Blouses, bottes, gants, masques, et coiffes - Pas de fours de braisage-fumage de poisson 	<ul style="list-style-type: none"> - Bac de manutention de 60 Litres - Bac de 500 litres - Fours FTT et fours parpaing + abri - Séchoirs à gaz - Cagettes - Claies de séchage
		<ul style="list-style-type: none"> - Ne dispose pas de tables de parage adéquat. - Claies de séchage. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bassines - Tables de parage adéquat - Petits matériels de production (gants, coiffes, masques...)
Matériel de conditionnement et d'emballage	Néant	<ul style="list-style-type: none"> - Pas de sac de récupération déchets ; - Pas de matériel de conditionnement et d'emballage approprié ; - Pas de machine sous vide - Pas de scelleuse 	<ul style="list-style-type: none"> - Carton, barquettes, sachets en plastique, Étiquettes - Étiqueteuse - Scelleuse - Machine sous vide

3.3.5. Missirah

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
Matériel de réception	<ul style="list-style-type: none"> - 02 pirogues - 05 Bassines - 20 bacs de manutention - 06 bacs de fermentation - 04 chariots en fer pour transport de poisson 	<ul style="list-style-type: none"> - Ne dispose pas de chariots plastiques - Pas de petites bassines de dépiautage - Pas de bac de réception - 01 bascule vétuste 	<ul style="list-style-type: none"> - Chariots - Bassines - Bacs de réception - Bascule - Bac de fermentation
Matériel de production	<ul style="list-style-type: none"> -Marmites de cuisson -Bacs de fermentation en plastique - 03Fours fonctionnels 	<ul style="list-style-type: none"> - Ne dispose pas de table de parage ; - Manque de claies de séchage ; - Marmite de cuisson non adapté ; - Bascule pas fonctionnelle - 06 fours non fonctionnels 	<ul style="list-style-type: none"> -Table de parage du poisson ; - claies de séchage ; - grillage métal déployé pour les fours ; -Bacs de fermentation 500 litres ; -Balances à poids et bascule ;
Matériel de conditionnement et d'emballage	Néant	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de récupération - Sac oseille 	<ul style="list-style-type: none"> -Emballages : Carton, sachets en plastique, barquettes - Étiquettes ; -Étiqueteuse ; -Machine sous vide ;

NB : Le matériel est acheté par le comité ou l'association. Le matériel appartient au comité. La gestion du matériel est collective. Une commission appelée « Commission matériel » est mise en place à cet effet pour assurer le contrôle et l'utilisation adéquate du matériel pour plus de durabilité dans la gestion. Des amendes et des taxes sont mis en place en cas de perte ou détérioration du matériel. Le matériel défectueux est remplacé petit à petit par le comité à partir des fonds collectés.

3.4. La Main d'œuvre

3.4.1 Cayar

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
Personnel de production	<ul style="list-style-type: none"> -Nombre élevé de membres dynamique et engagé : <li style="padding-left: 20px;">129 Femmes -Âges : 50 ans et plus -02 GIE <ul style="list-style-type: none"> • Formées 	<ul style="list-style-type: none"> - Personnel vieillissant -Port vestimentaire des femmes ne respectant pas les règles générales d'hygiène et de sécurité alimentaire au niveau du grand site ; 	<ul style="list-style-type: none"> -Impliquer les jeunes dans la gestion des sites de production ; -Renforcer les connaissances des femmes en BPF et BPH ; -Mise à leur disposition d'une boîte à pharmacie ;

	<ul style="list-style-type: none"> • Capacité de production : 1 Tonne de poisson par jour et par personne • Niveaux d'étude primaire ; • Alphabétisées ; • Font appel à la main d'œuvre ; • État de santé des femmes suivi ; • Formations reçues : 		
--	--	--	--

3.4.2 Yenne Todd

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
Personnel de production	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre élevé de membres dynamique et engagé : 150 Femmes - Âges : 30 à 60 ans et plus - 15 GIE <ul style="list-style-type: none"> • Formées • Capacité de production : 300 kg de poisson par jour et par personne • Niveaux d'étude primaire ; • Alphabétisées ; • Formations reçues : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestion administrative ; ✓ Transformation améliorée du poisson ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Personnel vieillissant - Port vestimentaire des femmes ne respectant pas les règles générales d'hygiène et de sécurité alimentaire au niveau du grand site ; - État de santé des femmes non suivi ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Impliquer les jeunes dans la gestion des sites de production ; - Renforcement de capacités : <ul style="list-style-type: none"> ✓ BPF et BPH ; ✓ Transformation du poisson ; ✓ Valorisation des moules ; - Mise à leur disposition d'une boîte à pharmacie ;

3.4.3. Guéreuw

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
Personnel de production	<p>-Nombre élevé de membres dynamique et engagé :</p> <p>134 Femmes</p> <p>-Âges : 40 à 60 ans et plus</p> <p>-03 GIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formées • Capacité de production : 200 kg de poisson par jour et par personne • Niveaux d'étude primaire ; • Alphabétisées ; • Formations reçues : <p>Gestion administrative et financière</p>	<p>-Personnel vieillissant</p> <p>-Port vestimentaire des femmes ne respectant pas les règles générales d'hygiène et de sécurité alimentaire au niveau du grand site ;</p> <p>- État de santé des femmes non suivi ;</p>	<p>-Impliquer les jeunes dans la gestion des sites de production ;</p> <p>-Renforcement de capacités :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ BPF et BPH ; ✓ Transformation du poisson ; ✓ Valorisation des moules ; <p>-Mise à leur disposition d'une boîte à pharmacie ;</p>

3.4.4. Pointe Sarène

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
Personnel de production	<p>-Nombre élevé de membres dynamique et engagé :</p> <p>350 femmes</p> <p>-Âges : 25 à 60 ans et plus</p> <p>-02 GIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formées • Capacité de production : 2Tonne de murex et 200 kg de poisson par jour et par personne • Niveaux d'étude primaire ; • Font appel à la main d'œuvre ; • Formations reçues : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestion administrative et financière ✓ Charte de salubrité 	<p>-Personnel vieillissant</p> <p>-Port vestimentaire des femmes ne respectant pas les règles générales d'hygiène et de sécurité alimentaire au niveau du grand site ;</p> <p>- état de santé des femmes non suivi ;</p> <p>- Faiblement alphabétisées ;</p>	<p>-Impliquer les jeunes dans la gestion des sites de production ;</p> <p>-Renforcement de capacités :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ BPF et BPH ; ✓ Transformation du poisson ; ✓ Valorisation des coquillages ; <p>-Mise à leur disposition d'une boîte à pharmacie ;</p>

3.4.5. Missirah

Désignation	Points forts	Points faibles	Besoins
Personnel de production	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre élevé de membres dynamique et engagé : 219 femmes - Âges : 30 à 70 ans et plus - 14 GIE <ul style="list-style-type: none"> • Formé • Capacité de production : 500 kg de poisson par jour et par personne • Niveaux d'étude primaire et secondaire ; • Font appel à la main d'œuvre ; • Formations reçues : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestion administrative et financière ✓ Hygiène et salubrité ✓ Germe ✓ Apiculture 	<ul style="list-style-type: none"> - Personnel vieillissant - Port vestimentaire des femmes ne respectant pas les règles générales d'hygiène et de sécurité alimentaire au niveau du grand site ; - état de santé des femmes non suivi ; - faiblement alphabétisées ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Impliquer les jeunes dans la gestion des sites de production ; - Renforcement de capacités : <ul style="list-style-type: none"> ✓ BPF et BPH ; ✓ Transformation du poisson ; ✓ Valorisation des coquillages ; - Mise à leur disposition d'une boîte à pharmacie ;

3.5. La Méthode

Cayar, Yenne Todd, Guéreuw, Pointe Sarène, Missirah

Dans ces cinq sites, l'activité de transformation des produits halieutiques est entièrement dominée par les femmes, elles assurent tout le processus de transformation jusqu'à l'obtention du produit fini. A Pointe Sarène comme à Missirah, certaines femmes font appel à la main-d'œuvre pour la production.

Les produits de la transformation du poisson sont généralement les mêmes pour les cinq sites sauf à Pointe Sarène où les femmes exploitent en plus le murex en très grande quantité.

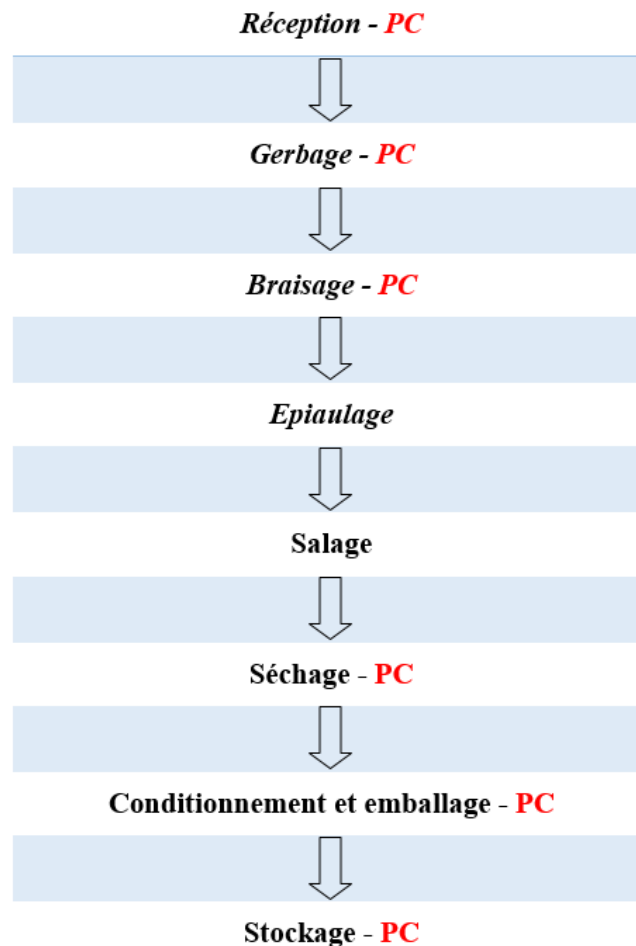
- Poisson fermenté séché « Guedj »
- Poisson fermenté entier « Tambadiang »
- Poisson braisé « Kéthiakh »
- Poisson salé séché « Saly »
- Poisson fumé (Méthora)

La prédominance d'un type de produit est identifiée pour chaque unité de production (produit principal effectué par les femmes) :

Cayar : Poisson braisé « Kéthiakh »

La méthode utilisée dans ce site est le braisage dans les fours. Le poisson est lavé et gerbé directement dans le four. Le combustible composé de litière de filao est placé dans les foyers et ensuite allumée. Le poisson est cuit au bout d'une demi-heure. On les laisse refroidir avant dépiautage, salage et séchage.

Diagramme de production du poisson braisé :

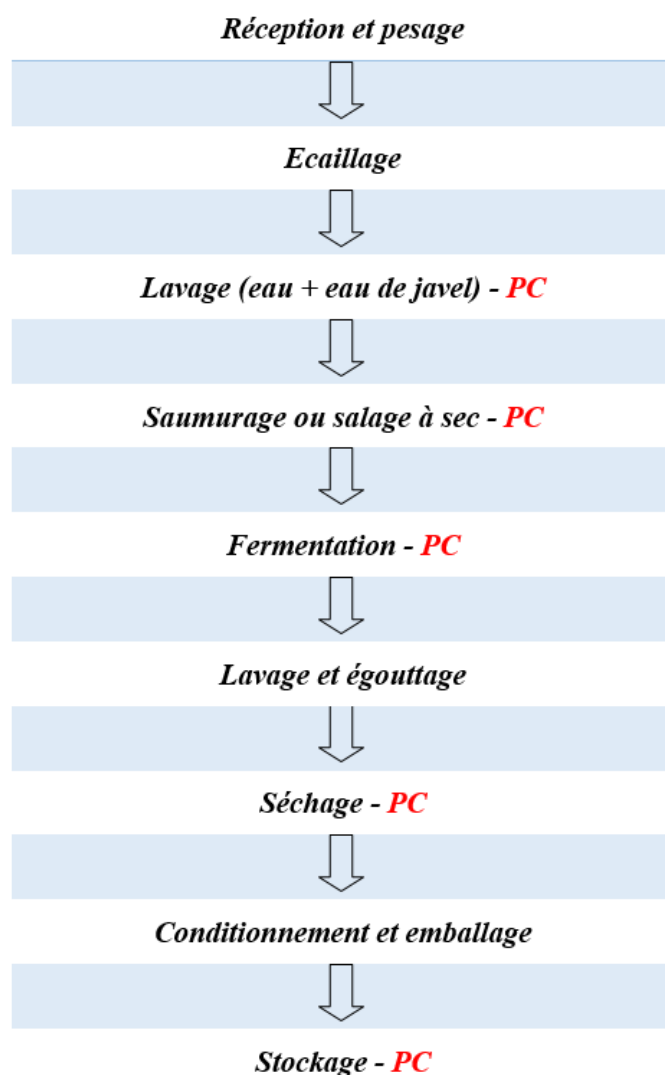


PC : Point critique

Missirah : poisson fermenté « Tambadiang »

La production de « Tambadiang » à Missirah se fait généralement par l'utilisation d'une solution d'eau de puits + sel. Cependant, certaines femmes persistent à utiliser la technique de salage à sec du poisson pour le même produit. Une bassine de poisson de 36 kg, écaillée est mise dans un bac de fermentation avec 4 kg de sel. La technique de salage à sec consiste à une superposition de couche de poisson et de couche de sel incubé pendant 2 jours. Après fermentation le poisson est lavé, égoutté puis séché.

Diagramme de production du poisson fermenté « Tambadiang » :



Description des processus de transformation :

Poisson fermenté séché « Guedj » et « Tambadiang », les processus de transformation de ces deux produits sont principalement les mêmes pour les cinq sites et concernent le parage, le saumurage, la fermentation (2 à 3 jours) et le séchage (1 à 3 jours). Les différences pour ces deux produits se situent au niveau du parage, de la taille de l'espèce et la quantité de sel utilisée.

- Poisson fermenté « Tambadiang » : poisson entier ; espèces de petites tailles (poissons maigres) ; quantité de sel importante (la quantité de sel dépend du type de poisson).
- Poisson fermenté « Guedj » : poisson vidé, éviscéré ouvert en portefeuille ; espèces de moyenne taille et de grande taille (poisson gras) ; quantité de sel moins importante.

A Yenne comme à Guéreuw, l'eau de mer est utilisée pour le lavage du poisson et la solution de maturation du poisson. Selon elles, l'utilisation d'eau de mer est plus économique et donne du goût aux produits finis. Le salage du poisson se fait soit en saumure (Yenne) soit à sec (Missirah) pour la production du « Tambadiang ».

A Guéreau, Le braisage de la sardinelle s'effectue à même le sol. Dans les sites, la cuisson est faite dans des fours parpaing.

Concernant le poisson salé séché, le processus comprend le parage, le lavage (eau de mer), le salage à sec (bacs de salage) pour la maturation, suivi d'un second lavage et du séchage.

Le processus de transformation des mollusques (Cymbium et Murex) dans ces trois sites comprend le décoquillage, la fente, la fermentation (2 à 3 jours) avec ou sans sel, le lavage avec de l'eau de mer et du sel, le séchage (1 à 3 jours parfois plus).

Le processus de production d'huitre séchée, d'arche séchée et à Missirah comprend la réception, la cuisson, l'abattage, le séchage et le conditionnement.

4. CONCLUSION ET RECOMMANDATION DU DIAGNOSTIC

Les sites de transformation doivent être bien aménagés (infrastructures, équipement et capacitation des bénéficiaires). Préalablement à la construction d'une unité de transformation artisanale de produits halieutiques, Il faut :

- S'assurer que la dynamique organisationnelle existe, améliorée ou soit renforcée. Ce qui veut dire la construction d'une unité de transformation moderne doit toujours être accompagnée de la mise en place d'un programme de renforcement des capacités de leadership, de gestion et organisationnelles des bénéficiaires.
- Toujours prendre soin de concevoir un plan d'aménagement. Une attention particulière doit être accordée au choix de l'endroit qui doit être non exposé aux inondations, accessible, loin de toutes sources de pollution, proche des réseaux d'électricité et d'eau. Sur le plan conception technique et sanitaire, il est indispensable de respecter deux principes fondamentaux : la séparation des secteurs propres et des secteurs sales et la marche en avant. Les prescriptions pour les infrastructures doivent aussi être respectées. Il s'agit entre autres de locaux spacieux et adaptés, des surfaces lisses et non glissantes, un système adéquat d'assainissement pour la gestion des ordures et des eaux résiduaires. Au regard de tout ce qui précède, un site bien conçu, doit comprendre au moins, en plus des principes déjà évoqués, une clôture ; une aire de réception dallée et couverte ; une salle de parage ; une aire de séchage dallée avec un mur de garde ; un magasin de stockage et salle d'emballage suffisamment spacieux et bien aéré ; des installations sanitaires comprenant suffisamment de toilettes, de WC, de vestiaires et même de buanderie. Tout le sol, doit être dallé. La présence de fours bien conçus sous toit si possible devrait être une priorité là où le braisage domine. Ne jamais oublier la réalisation d'abris de repos. D'autres infrastructures sociales (salles de formation et de réunion, garderies d'enfants et infirmeries) devraient être intégrées au plan d'aménagement.

4.1. Le Milieu

L'analyse de l'état des lieux des cinq sites montre que hormis l'unité de transformation Ndoumbé Seck de Cayar, tous les sites ont des problèmes d'aménagement.

La transformation se fait dans une anarchie totale. Les équipements de transformation ne sont pas conformes.

Les conditions d'hygiène sont à améliorer. Un système efficace de collecte et d'évacuation des déchets devra être mis en place ; les ordures ne sont pas régulièrement ramassées et évacuées. Les femmes font usage de l'eau de la mer. Certains équipements et matériels collectifs et individuels sont mal entretenus. Les règles d'hygiène personnelle ne sont pas respectées. La mise en place d'un plan de nettoyage et de désinfection a nettement amélioré la situation. Des efforts restent à mener dans certains cas.

A Cayar le grand site doit être nettoyé et désencombré. Il faut nécessairement construire un mur de clôture et un système d'éclairage, de préférence solaire. Il faut également mettre en place un système de canalisation pour l'évacuation des eaux usées, réaménager la zone de production (voir plans de réaménagement)

A Yenne Todd le site doit être réaménagé (voir plan en annexe), déblayé et éclairé. Un système d'évacuation des eaux usées devra être mis en place (c'est en cours).

Le site Ndoumbé Seck devra faire l'objet de travaux d'équipements complémentaires et de réparation.

A Guéreau, on note aussi un réel problème d'ordre environnemental. En effet un canal d'évacuation d'eaux usées est construit à côté. Le site devra être agrandi pour abriter de nouveaux équipements et infrastructures.

La transformation du poisson est une activité très polluante qui nécessite l'utilisation de quantités importantes d'eau, ce qui constitue un véritable problème pour les femmes. Nous proposons la construction de puits équipés de kit solaires qui permettront d'alimenter gratuitement tous les sites en eau.

L'électricité coûte cher et les femmes transformatrices en ont besoin pour l'éclairage des sites, le fonctionnement de certains équipements. Pour les rendre autonomes sur le plan énergétique, nous proposons l'utilisation de digesteur de biogaz.

L'utilisation du biogaz dans les activités journalières est devenue une pratique utilisée à une large échelle à travers le monde. Dans des pays comme la Chine ou l'Inde, les déchets produits par beaucoup d'usines, de foyers, d'appartements, etc., sont utilisés pour produire du biogaz. Cela a également aidé à réduire la pollution environnementale.

Le biogaz est produit par la digestion sans oxygène de matière biodégradable comme les ordures ménagères, les déchets agricoles, typha, déchets abattoirs... Le gaz peut être utilisé pour la cuisson, la production d'eau chaude, pour faire fonctionner un moteur, groupe électrogène etc....Le résidu est utilisable en alimentation pour les poissons, volaille ou en engrais.

10 m³ de déchets (fumier) produisent 300 m³ de gaz durant 40 à 60 jours soit une moyenne de 5 m³/jour et 0,2 m³/heure. La production du gaz débute environ 3 à 10 jours après la mise sous eau.

C'est une voie qui va affranchir les femmes transformatrices des problèmes énergétiques. Les femmes n'auront plus à payer l'eau et l'électricité. Mieux, elles pourront même intégrer d'autres activités comme la pisciculture et le maraichage.

4.2. La Matière

D'après les observations, on peut dire qu'au niveau de ces cinq sites, il n'y a pas de contrôle de la matière première à la réception ni d'inspection de l'ingrédient à l'achat.

Pour une production de qualité, il faut au préalable des intrants (glace, eau de mer, sel, combustible, etc.) et de la matière première de bonne qualité ;

A Cayar comme à Yenne, Guéreuw et Pointe Sarène, le « kéthiakh » est fait exclusivement avec de la sardinelle (ronde ou plate). A Missirah, en plus de la sardinelle, les femmes utilisent aussi le *Cobo* (Ethmalose) pour le braisage.

La préparation du « kéthiakh » exige de la matière première fraîche, d'où un atout pour les transformatrices de ces sites y compris Yenne, où la pêche du jour fournit régulièrement de la matière première fraîche. Celle-ci est importante dans le travail post-braisage du poisson. Plus le poisson est frais, plus il est facile à vider et le produit frais garde son état entier.

Nous avons aussi constaté qu'au niveau de la fermentation et du salage il n'y a pas de séparation des lieux de production.

La concurrence avec les mareyeurs au niveau de l'approvisionnement fait augmenter le prix de la matière première et ainsi conduire sa disponibilité en baisse dans les cinq sites.

Les femmes transformatrices doivent s'organiser pour résister à la concurrence ce qui va leur faciliter l'accès aux matières premières et intrants de qualité. L'organisation peut porter sur la mise en place de commissions d'achat au sein des groupements de transformatrices, à la mise en place d'une centrale ou coopérative d'approvisionnement.

Après transformation, le contrôle de la qualité du produit fini dans ces sites est basé uniquement sur l'aspect organoleptique du produit.

La production du « kéthiakh » fait beaucoup de déchets. Par exemple, au niveau de Cayar, les déchets peuvent représenter jusqu'à 40% soit 8 caisses de déchet sur 20 caisses de matière première. Cela nécessite une formation sur la valorisation des déchets de la production. Leur transformation en farine de poisson vendue aux aviculteurs et aux pisciculteurs réduit les déchets et les pertes post captures.

A Yenne, la faible disponibilité de la matière première fait qu'on assiste à la transformation de poisson de petite taille ne favorisant pas la gestion de la ressource. Les transformatrices doivent contribuer à la protection des juvéniles en refusant de les acheter auprès des pêcheurs ou mareyeurs. Cette attitude positive contribuera à protéger la ressource.

Le produit fini est vendu aux *bana banas* qui fixent parfois leur prix. Les femmes, pour ne pas perdre le marché acceptent parfois de vendre à la perte afin de subvenir aux besoins de la famille. Pour éviter ce commerce particulier au profit des *bana banas*, il faut installer un

système d'échange et de troc entre groupements de femmes de différents secteurs d'activité. Des produits de qualité pourront donc être échangé ou troqué avec d'autres types de produits de même prix pour la satisfaction des besoins alimentaires.

4.3. Le Matériel

A l'exception de Cayar, nous avons pu constater que le matériel de production utilisé est rudimentaire et ne respecte généralement pas les mesures d'hygiène et de qualité des productions.

Dans les quatre autres sites, on note une insuffisance notoire du matériel de production, d'emballage et de stockage. L'équipement disponible ne satisfait pas entièrement aux besoins des femmes. La plupart des équipements sont inadéquats et pas bien entretenus.

A Yenne, Guéreuw, Pointe Sarène et Missirah, la construction de fours adoptés aux normes pour le braisage est une nécessité pour l'amélioration de la qualité du poisson braisé.

Au niveau de Missirah le matériel adéquat pour le séchage fait défaut. On préconise l'acquisition de claies de séchage de 3 m de longueur et 1 m de largeur avec pente de 10%.

Il faut prévoir comme à Cayar, la construction de table de parage en acier inoxydable. Le matériel de production devrait être renforcé par l'acquisition de bacs de fermentation, de salage, de réception.

Les équipements doivent être appropriés et bien conçus c'est-à-dire non déformables, non corrosifs, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Le matériel (bassines, bacs de manutention, de saumurage et de lavage doit être en matériau inoxydable, non déformable (par exemple, en plastique).

4.4. La Main d'œuvre

L'analyse des données a permis de dire qu'à Missirah, Cayar et Pointe Sarène, les femmes ont une capacité de production qui peut atteindre une tonne, soit 20 caisses de poisson par jour et par femme.

A Cayar, on a noté que les femmes travaillent en équipe au sein de l'unité Ndoumbé Diop, ce qui constitue un atout important pour le fonctionnement des structures de production. Cela contribue également à faciliter la sensibilisation du personnel et leur formation aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPHF).

Il faudra aussi que la main d'œuvre employée soit assistée et formée pour assurer le respect des normes de fabrication.

A part l'unité de transformation Ndoumbé Seck à Cayar, le port vestimentaire des femmes pour la production ne respecte pas les normes d'hygiène et de qualité au niveau des quatre autres sites. Pour la production, elles ne disposent pas d'un nombre suffisant de blouses, de tabliers, de bas ou chaussettes, de coiffes, de gants, de masques. Entre autre la fréquence de changement des blouses n'est pas respectée.

Le respect des règles générales d'hygiène du personnel doit faire l'objet d'une surveillance. Il s'agit du contrôle du port correct de la tenue de travail, la propreté de la tenue de travail, du

comportement du personnel sur les lieux de travail (respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication) et de la santé du personnel (boite à pharmacie).

La visite médicale et le suivi de la santé des transformatrices n'existent pas, sauf à Cayar.

Il va falloir une acquisition d'équipements personnels au niveau des sites (tabliers, gants, bottes, masques et coiffes) et une incitation au respect de bonnes pratiques de fabrication (BPF).

L'implication des jeunes et leur formation dans les unités écoles contribuera à promouvoir et à vulgariser les nouveaux procédés et technologies améliorés de transformation mais aussi à relever le défi de l'amélioration sur la qualité des produits et de la compétitivité pour gagner des parts de marché.

Les femmes ont besoin d'une formation sur les bonnes pratiques de manutention depuis la capture à bord des embarcations jusqu'au traitement ; et sur le respect des règles d'hygiène des lieux, des infrastructures, des équipements et du personnel ;

Pour une gestion participative des unités de production, il est nécessaire de mettre en place un code de bonne conduite qui sera élaboré d'un commun accord avec les bénéficiaires en français et en langue vernaculaire (si possible).

L'accès au métier de transformatrice doit être réglementé par l'administration des pêches par l'instauration et la délivrance de carte professionnelle de transformatrice.

4.5. La Méthode

Après réception, la matière première doit être entreposée le plus rapidement possible dans des conditions permettant d'assurer leur conservation.

Les opérations de traitement après l'obtention du produit (réception, parage, lavage, saumurage, fermentation, cuisson, séchage, fumage, etc.) sont à réaliser selon une cadence qui permet la préparation rapide du produit fini de nature à empêcher toute prolifération bactérienne (respect de la marche en avant). La séparation des lieux de transformation (zone salle et zone propre) est fortement recommandée.

Le poisson ne doit aucunement être réceptionné à même le sol ainsi, les pratiques de parage du poisson à même le sol et de braisage du poisson au sol sont à éviter pour garantir la qualité sanitaire des produits. Pour cela, il faut une confection de tables de parage adéquat au niveau des zones de production et l'amélioration des méthodes de braisage du poisson par l'installation des fours de braisage adéquats.

A Missirah, l'utilisation de palissades pour le séchage du poisson est à proscrire aux femmes car peut constituer une source de contamination du produit. Le séchage sur des claies faciles à entretenir, donnera un produit de meilleure qualité. Il a également été noté à Missirah que :

- Les pratiques de fabrication ne sont pas harmonisées ;
- Les produits ne sont pas pesés à leur réception. Ce qui compromet la maîtrise des rendements de production ;
- L'utilisation d'intrants se fait à volonté.

Tout ceci ne milite pas en faveur d'une standardisation qui est un préalable incontournable à tout projet de labellisation.

5. Annexe 1: Plans d'aménagement

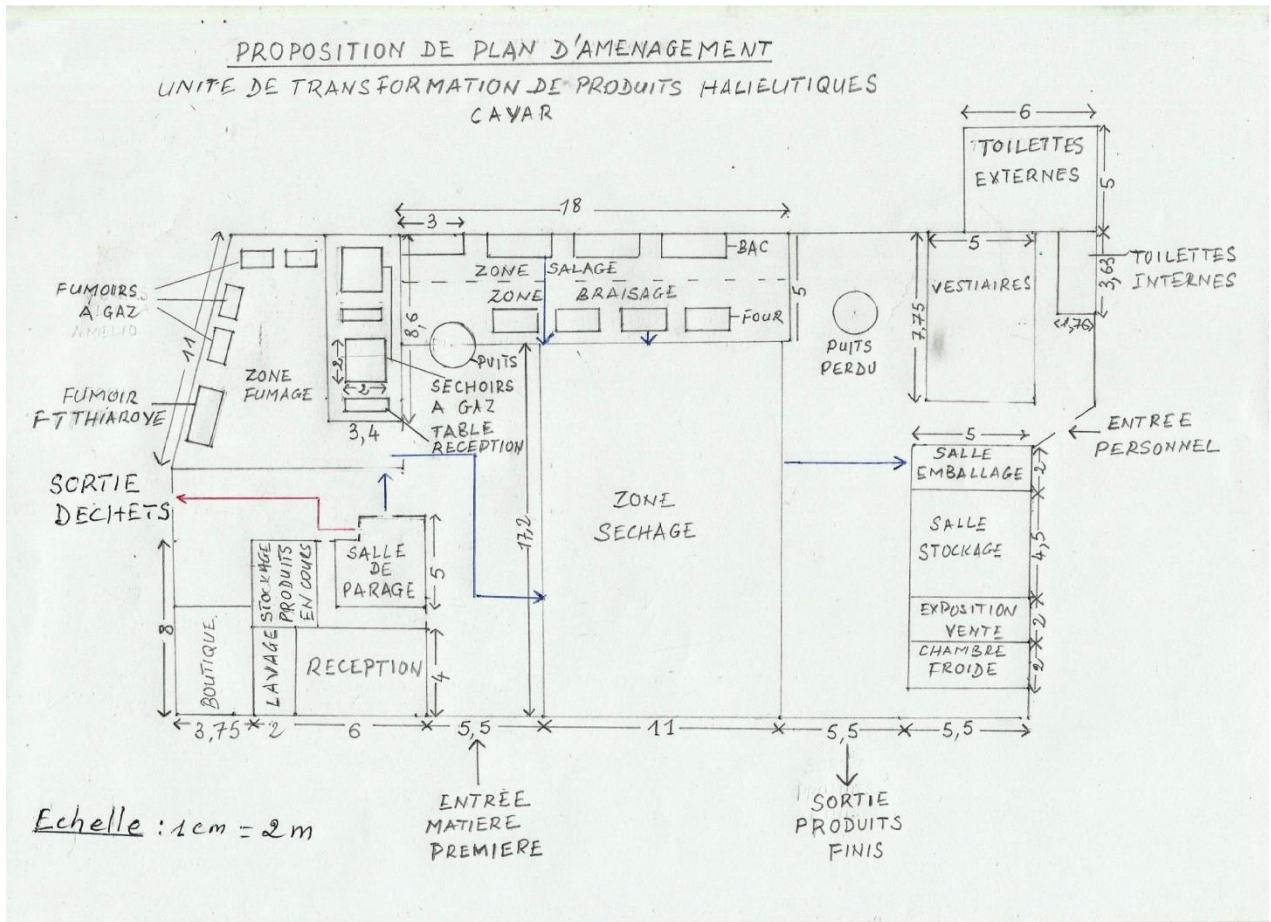


Figure 1: Plan aménagement unité Ndoumbé Diop Cayar

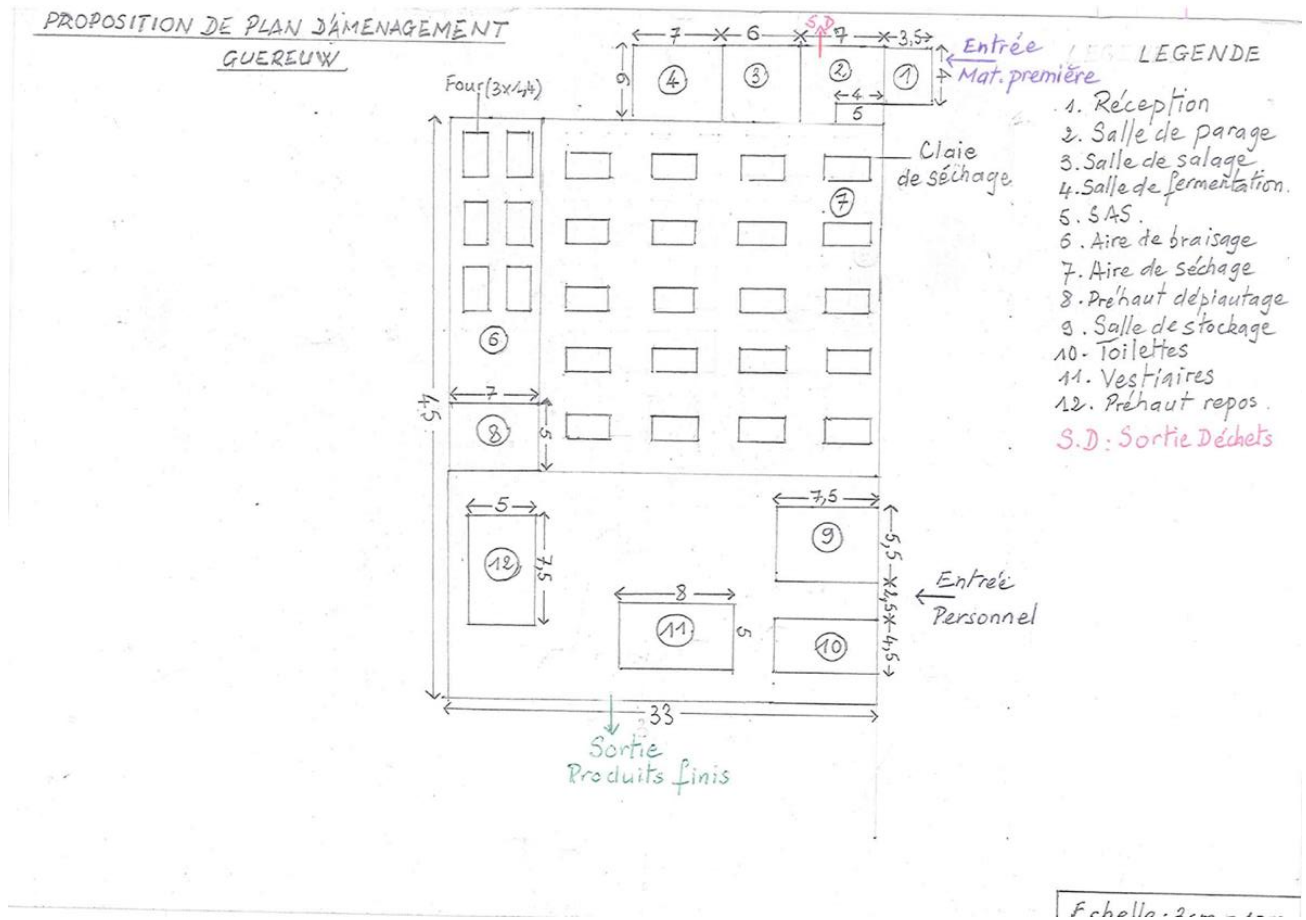


Figure 3: Plan d'aménagement unité de Guéréuw

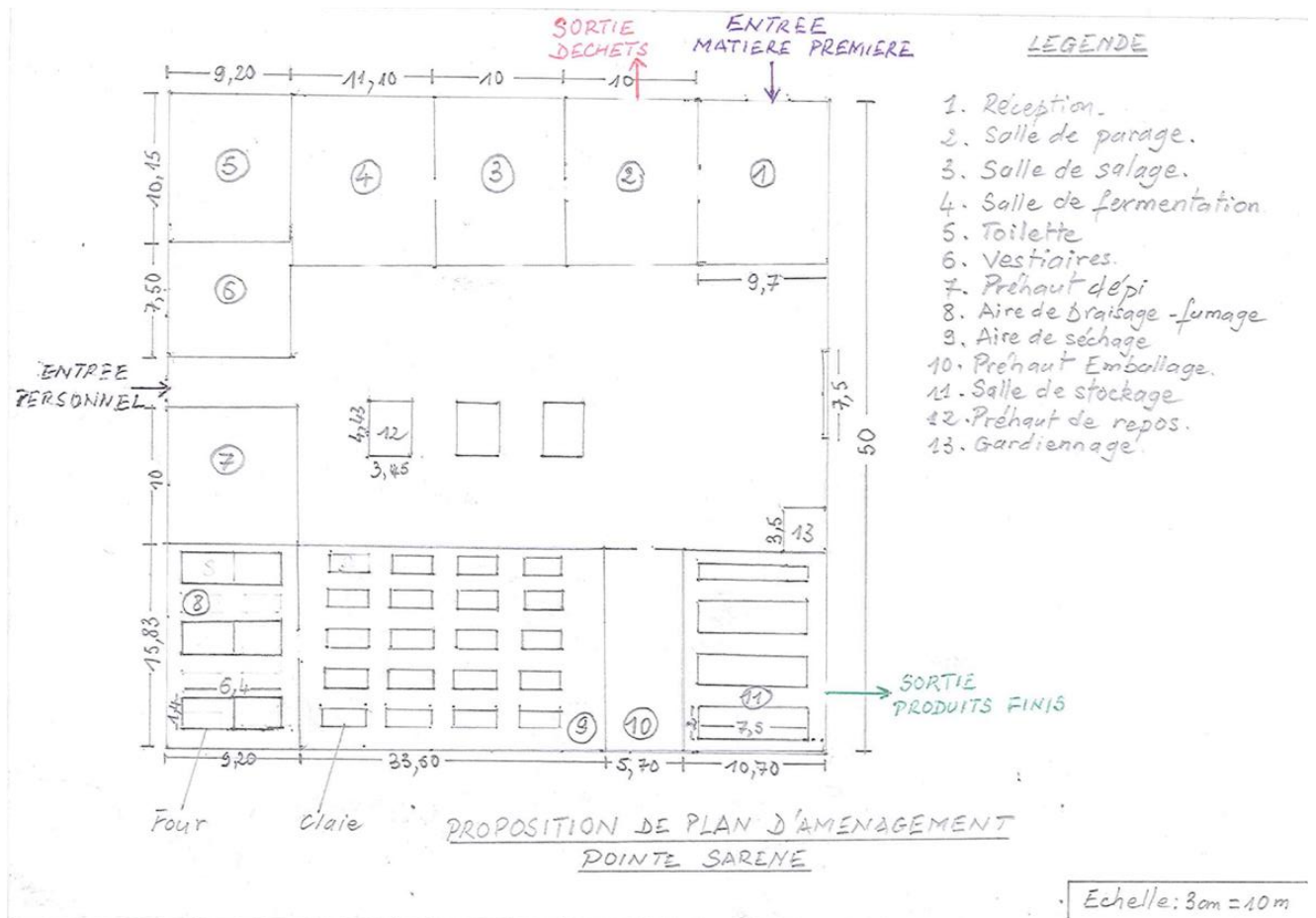
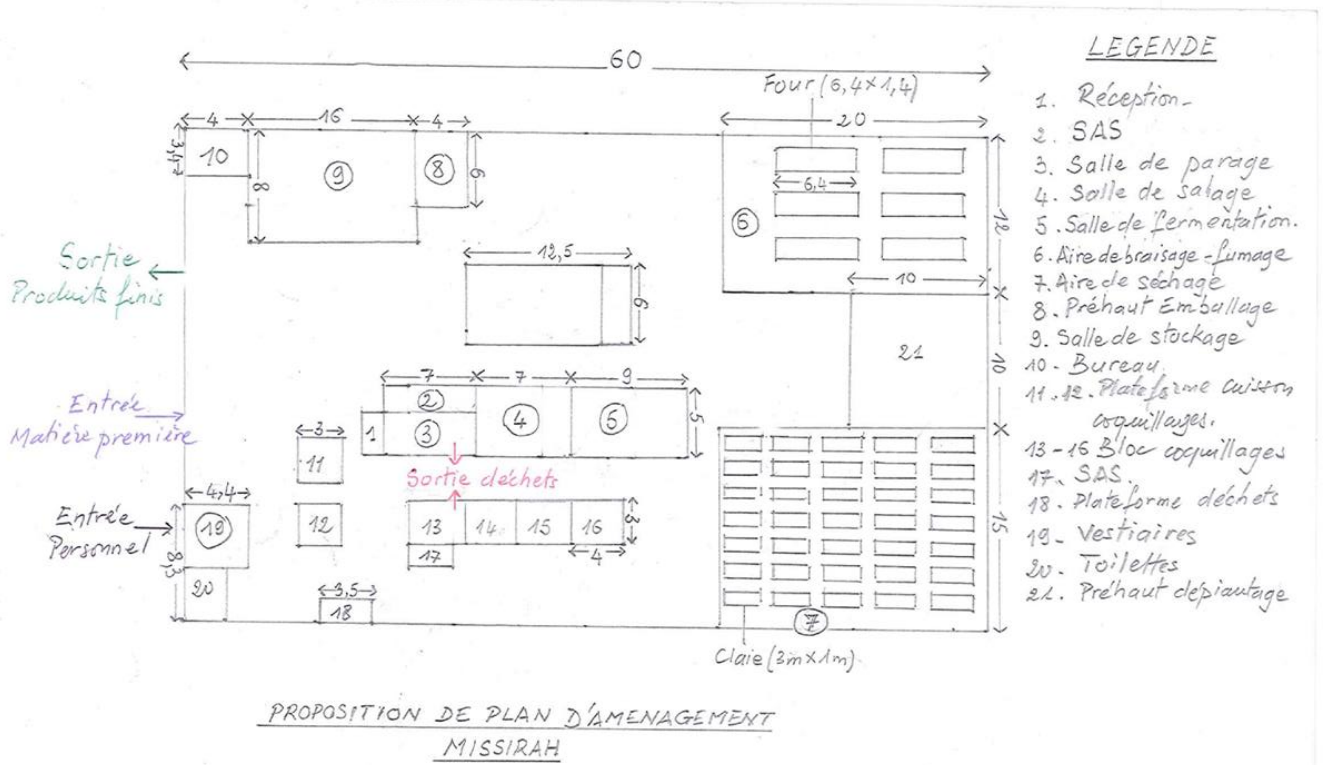


Figure 4: Plan d'aménagement unité de Pointe Sarène



LEGENDE

1. Réception-
2. SAS
3. Salle de parage
4. Salle de salage
5. Salle de fermentation.
6. Aire de braisage-fumage
7. Aire de séchage
8. Préhaut Emballage
9. Salle de stockage
10. Bureau.
11. 12. Plateforme cuisson coquillages.
- 13-16 Bloc coquillages
17. SAS.
18. Plateforme déchets
19. Vestiaires
20. Toilettes
21. Préhaut dépiautage

Echelle: 3cm = 10m

Figure 5: Plan d'aménagement unité de Missirah

6. Annexe 2: Quelques images du diagnostic



Figure 6: Site de Guéréuw



Figure 7: Site de Pointe Saréne



Figure 8: Site de Pointe Saréne



Figure 9: Site de Yéne Todd (avant les travaux entamés par le projet)