

BROCHURE DIDACTIQUE

- SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS -

**BROCHURE BLANCHIMENT
DU POIVRE (POIVRE NOIR)**





Le contenu de la présente publication a été élaborée par le COLEACP dans le cadre de son programme STDF.

Le programme STDF/PG/593 est financé par Le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF), Le Groupement représentatif I.G Poivre de Penja (IGPP) et La Chambre de Commerce, de l'Industrie, des Mines et de l'Artisanat (CCIMA).

Le contenu de la présente publication relève de la seule responsabilité du COLEACP et ne peut aucunement être considéré comme reflétant le point de vue officiel de l'UE, de l'OEACP, du STDF, de l'IGPP et de la CCIMA.

Cette publication fait partie intégrante d'une collection COLEACP, composée d'outils de formation, de supports pédagogiques et de documents techniques. Tous sont adaptés aux différents types de bénéficiaires et niveaux de qualification rencontrés dans les filières de production et de commercialisation agricoles.

Cette collection est disponible en ligne pour les membres du COLEACP.

L'utilisation de tout ou partie de la publication est possible dans le cadre de partenariats ciblés et selon certaines modalités. Pour cela, contacter le Coleacp à network@coleacp.org.



MODE D'UTILISATION DE LA BROCHURE

Le COLEACP, dans le cadre de son programme STDF/PG/593 met le contenu de cette brochure à la disposition des acteurs directs de la filière poivre de Penja qui interviennent dans les opérations de blanchiment du poivre noir.

Cette brochure rassemble les messages et les consignes sur les Bonnes Pratiques à mettre en œuvre par les acteurs de la filière, afin de faciliter la mise en conformité des pratiques et des produits, dans le souci de respecter les exigences réglementaires SPS du marché de destination (national, régional ou d'exportation).

Les consignes illustrées dans les pages qui suivent sont destinées aux opérateurs, aux responsables de blanchiment et aux responsables qualité désireux de respecter les Bonnes Pratiques de Blanchiment du poivre de Penja.

Cette brochure présente dans un premier temps, les mauvaises pratiques de blanchiment qui sont à l'origine d'un poivre de mauvaise qualité présentant des grains de couleur différente (vert, orange, noire), des impuretés, la durée de séchage plus long, la présence de moisissures.

La seconde partie de la brochure est présentée sous formes de messages clés et d'illustrations. Elle met l'accent sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) recommandées que doivent respecter les opérateurs pour obtenir du poivre de bonne qualité de couleur noire.

Les principaux messages clés abordés dans cette brochure traitent de l'hygiène du personnel, l'hygiène des équipements, la réception, l'égrappage, l'enregistrement des opérations de blanchiment.

Pour une meilleure utilisation de la brochure, les opérateurs doivent observer attentivement les illustrations sur les mauvaises pratiques afin de d'identifier et faire ressortir toutes les pratiques non recommandées susceptibles d'être à l'origine d'une poivre de mauvaise qualité.

Ensuite, les bonnes pratiques formulées sous forme de messages clés et d'illustrations sont présentées pour rappeler les consignes à respecter lors du blanchiment du poivre. Ceux-ci doivent être compris et mémorisés.

De façon spécifique, des références sont faites aux brochures conçues par le COLEACP sur les principes généraux d'hygiène et les principes clés de la traçabilité pour permettre aux opérateurs d'approfondir les messages clés sur l'hygiène du personnel, des équipements et la traçabilité.

Des brochures sur les maladies et ravageurs et les méthodes de lutte, la récolte, le blanchiment, le rouissage, le séchage, le stockage, le conditionnement, le transport et la mise sur le marché sont également disponibles pour améliorer l'ensemble des bonnes pratiques SPS recommandées pour le poivre de Penja.

L'ensemble des brochures est disponible sur les sites web COLEACP (<http://www.coleacp.org>).

Le COLEACP dispose de la propriété intellectuelle de l'ensemble du document. Cette publication fait partie intégrante d'une collection COLEACP, composée d'outils de formation et de supports pédagogiques. Tous sont adaptés aux différents types d'apprenants et niveaux de qualification rencontrés dans les filières de production et de commercialisation agricoles.

Cette collection est disponible en ligne pour les membres du COLEACP.

L'utilisation de tout ou partie de la publication est possible dans le cadre de partenariats ciblés et selon certaines modalités. Pour cela, contacter le COLEACP à network@coleacp.org.



INTRODUCTION

Il revient à chaque acteur de la chaîne de production et de distribution de poivre de prendre toutes les dispositions nécessaires pour que le produit mis sur le marché ne présente aucun risque pour la santé des consommateurs.

Lors des opérations de blanchiment, le poivre peut être de mauvaise qualité si, les mesures sanitaires et phytosanitaires recommandées n'ont pas été respectées par les opérateurs. Ce qui entraîne un poivre mal blanchi, un temps de séchage plus long avec la présence de moisissures. Ce qui représente un risque pour la santé du consommateur.

Il est facile de limiter considérablement le risque au niveau de chaque entreprise par l'adoption de bonnes pratiques. Pour cela, les opérateurs doivent mettre en œuvre les bonnes pratiques recommandées dans cette brochure de façon à éviter les risques alimentaires grâce à la commercialisation d'un poivre de haute qualité sur le marché.

Les messages énoncés dans cette brochure du COLEACP abordent principalement les bonnes pratiques du poivre noir et plus spécifiquement :

1. La réception
2. L'égrappage
3. Le blanchiment
4. L'enregistrement des opérations de blanchiment

MAUVAISES PRATIQUES DE BLANCHIMENT

MAUVAISES PRATIQUES



1. HYGIENE GENERALE DES INFRASTRUCTURES, DES EQUIPEMENTS

L'opérateur doit être sensibilisé sur :

- Les Bonnes Pratiques des équipements et des installations
- La disponibilité des fûts de blanchiment et de bassines, de casseroles et de récipients perforés en plastique pour l'égouttage
- La propreté des fûts, des récipients, des bassines et des casseroles



2. ECRIRE HYGIÈNE DU PERSONNEL

L'opérateur doit être sensibilisé sur :

- les Bonnes Pratiques d'hygiène du personnel
- Être en bonne santé



- Se laver les mains avec de l'eau et du savon mis à leur disposition
- En cas de rupture de l'activité pour des besoins personnels (toilette, restauration, visites et autres) se relaver les mains et les pieds avant d'y accéder



- Ne pas boire, ne pas fumer, ne pas manger dans la zone de blanchiment



- Revêtir des tabliers imperméables et propres

Les pictogrammes sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) doivent être visibles à l'entrée du dispositif de blanchiment



Voir Brochure 1 – Principes généraux d'hygiène : Les mesures relatives à l'hygiène du personnel



3. RECEPTION DU POIVRE

L'opérateur doit :

- Le stade de maturité du poivre (grappes ayant une ou deux baies de couleur orange ou rouge)



4. EGRAPPAGE

L'opérateur doit :

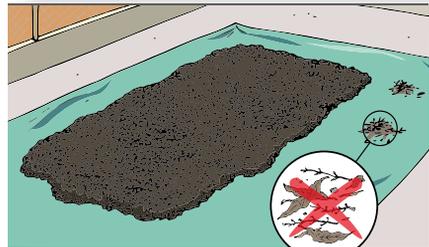
- S'assurer que la surface d'égrappage est propre (bâches en plastique, aire cimentée).



- Séparer la cerise de la grappe par piétinement dans des sacs pas trop remplis,



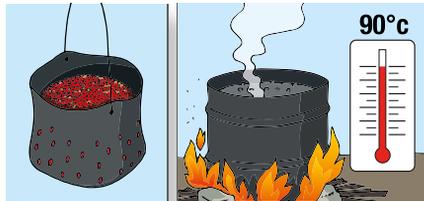
- Eliminer les débris végétaux des baies de poivre à blanchir



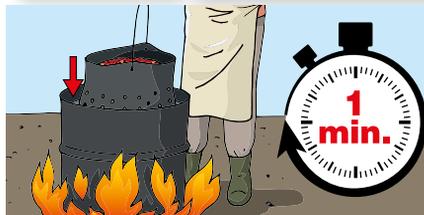
5. HYGIENE DU PERSONNEL

L'opérateur doit :

- Mettre la quantité de poivre dans une passoire
- Faire bouillir de l'eau à au moins 90°



- Immerger le poivre frais soit en grappe soit retiré des pointes contenu dans la passoire dans de l'eau bouillante pendant 1 minute



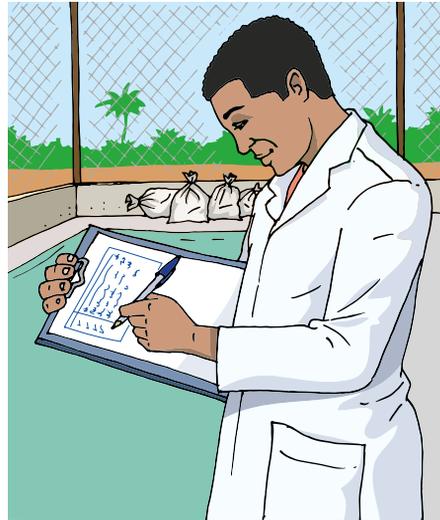
- Laisser égoutter le poivre dans le récipient de blanchiment
- Etaler le poivre sur une aire de séchage



6. ENREGISTREMENT DES OPERATIONS DE BLANCHIMENT

L'opérateur doit enregistrer les opérations de blanchiment :

- Exploitant (code)
- Date
- N° Cuve de blanchiment
- Quantité traitée (kg)
- Référence du produit (Lot de récolte)
- Paramètre de blanchiment (Température d'ébullition (°C) et Durée de l'opération (mn))
- N° Lot de Blanchiment
- Noms des opérateurs
- Visa du Responsable du Blanchiment



Voir Brochure – Principes clés de la traçabilité

Voir Guide des Bonnes Pratiques du Poivre de Penja

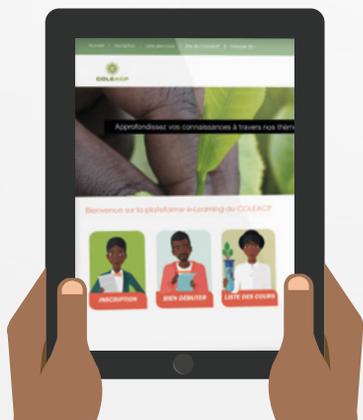
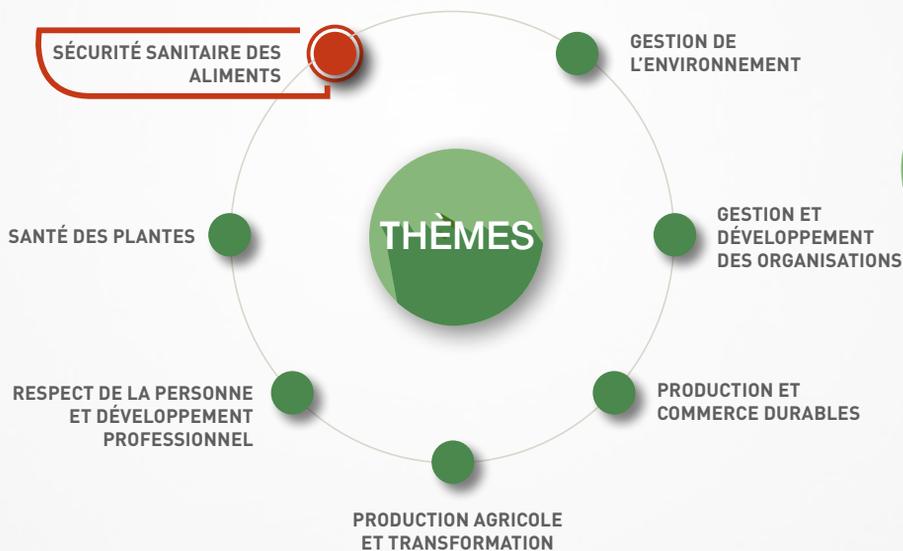
- *FE11 : Enregistrement des opérations de blanchiment*
- *FE19 : Enregistrement des formations*
- *FE20 : Registre de santé*



PLATEFORME E-LEARNING DU COLEACP

RECEVEZ VOTRE ACCÈS À NOTRE PLATEFORME DE FORMATION À DISTANCE RÉSERVÉE AUX ACTEURS DU SECTEUR AGRICOLE DANS LES PAYS D'AFRIQUE, DES CARAÏBES ET DU PACIFIQUE.

TESTEZ ET AMÉLIOREZ VOS CONNAISSANCES
À VOTRE RYTHME !



<https://training.coleacp.org>

BONNES PRATIQUES DE
CONDITIONNEMENT ET
STOCKAGE DU POIVRE

BONNES PRATIQUES DE
DE RÉCOLTE DU POIVRE

BONNES PRATIQUES DE
BLANCHIMENT DU POIVRE
(POIVRE NOIR)

BONNES PRATIQUES DE
ROUISSAGE POIVRE
(POIVRE BLANC)

