

BROCHURE

DIDACTIQUE

- SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS -

BONNES PRATIQUES DE ROUISSAGE DU POIVRE (POIVRE BLANC)





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 rouissage du poivre blanc.

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 rouissage 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 rouissage qui sont à l'origine d'un poivre de mauvaise qualité présentant des grains de couleur différente (vert, orange, noir, gris blanc), 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 blanche.

Les principaux messages clés abordés dans cette brochure traitent de l'hygiène du personnel, l'hygiène des équipements, la réception, la vérification de la qualité de l'eau, la mise en sacs des cerises et trempage, le renouvellement de l'eau, le traitement, le lavage, l'enregistrement des opérations de rouissage et de lavage.

Pour une meilleure utilisation de la brochure, les opérateurs doivent observer attentivement les illustrations sur les mauvaises pratiques afin d'identifier et faire ressortir toutes les pratiques non recommandées susceptibles d'être à l'origine d'un 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 rouissage 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 séchage, le traitement du poivre blanc et noir, 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, de transformation, de stockage, de conditionnement 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 rouissage, 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 présentant des grains de plusieurs couleurs, un temps de séchage plus long avec la présence de moisissures. Ce qui représente un risque pour la santé du consommateur.

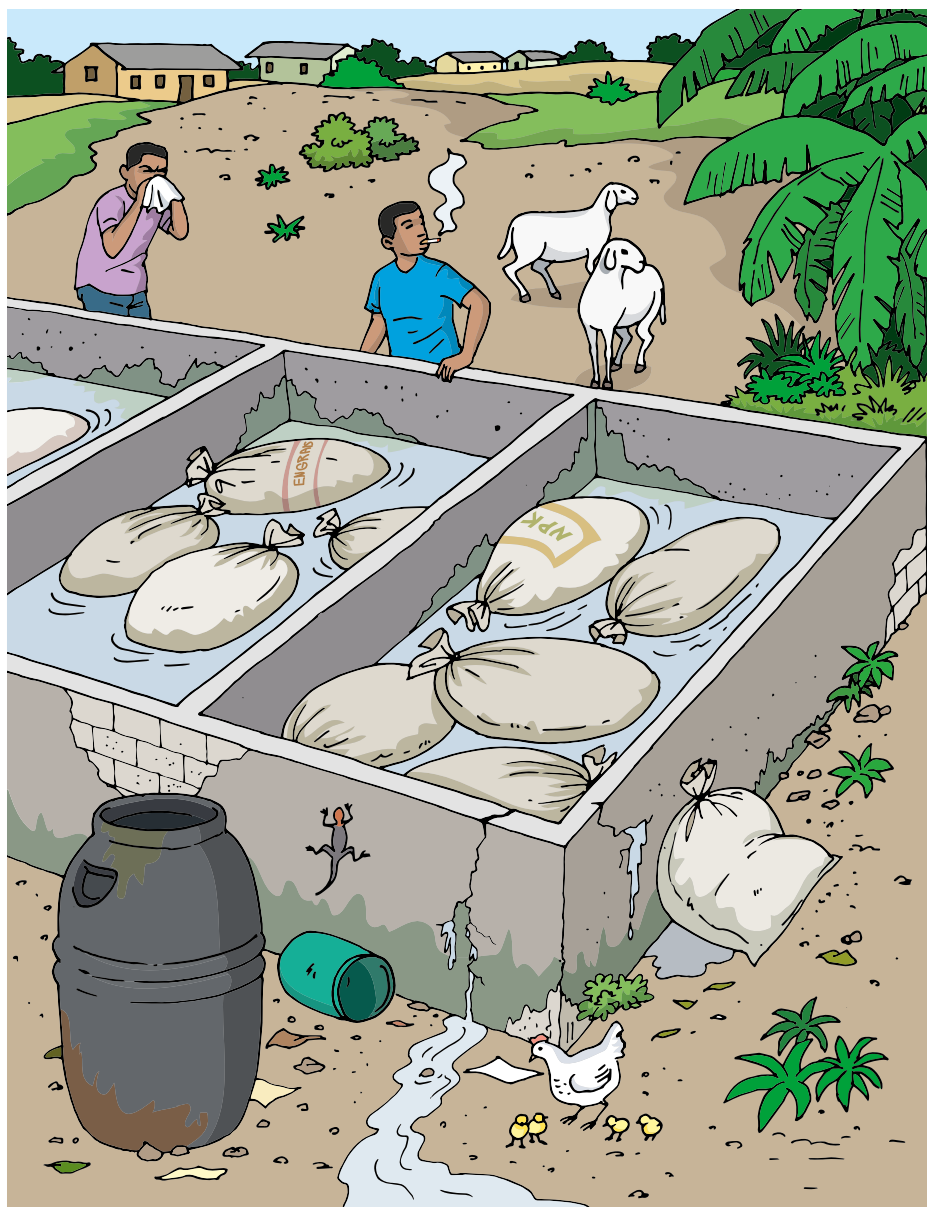
Il est facile de limiter considérablement le risque au niveau de chaque entreprise par l'adoption de bonnes pratiques. Pour cela, les opérateurs doivent mettre en œuvre les bonnes pratiques recommandées dans cette brochure de façon à éviter les risques alimentaires grâce à la commercialisation d'un poivre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

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

- L'hygiène du personnel,
- L'hygiène des équipements,
- La réception,
- La vérification de la qualité de l'eau,
- La mise en sacs des cerises et trempage,
- Le renouvellement de l'eau,
- Le traitement, le lavage,
- L'enregistrement des opérations de rouissage et de lavage.

MAUVAISES PRATIQUES DE ROUISSAGE

MAUVAISES PRATIQUES



1. HYGIENE GENERALE DES INFRASTRUCTURES, DES ÉQUIPEMENTS

L'opérateur doit :

- Etre sensibilisé sur les Bonnes Pratiques des équipements et des installations



- Vérifier que les bacs et cuvettes de lavages ont été lavés et désinfectés



Voir Brochure 2 – Principes généraux d'hygiène : Les mesures d'hygiène des sites de production et des installations

Voir Brochure 4 – Principes généraux d'hygiène : La gestion de la propreté et de la manutention des produits



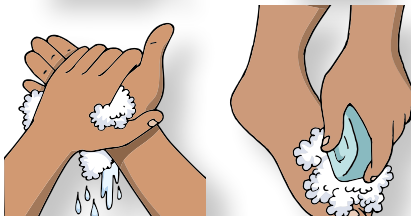
2. HYGIENE DU PERSONNEL

L'opérateur doit :

- Être en bonne santé



- Se laver les mains et les pieds avec de l'eau et du savon mis à leur disposition
- En cas de rupture de l'activité si besoin (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 rouissage et de lavage



- Revêtir des tabliers imperméables et propres
- Porter des bottes propres pour le piétinement du poivre dans les bacs
- Les bottes doivent être utilisées exclusivement dans l'enceinte des bacs
- Être sensibilisé sur les Bonnes Pratiques d'hygiène du personnel



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

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



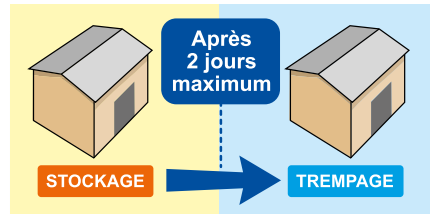
3. RECEPTION DU POIVRE

L'opérateur doit :

- Vérifier que le poivre mis au trempage doit être entièrement en maturité (grappes ayant une ou deux baies de couleur orange ou rouge)



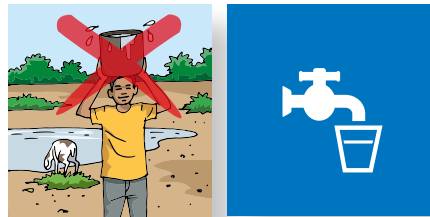
- Vérifier que le poivre n'est pas stocké plus de 2 jours avant sa mise au trempage



4. VERIFICATION DE LA QUALITÉ DE L'EAU

L'opérateur doit :

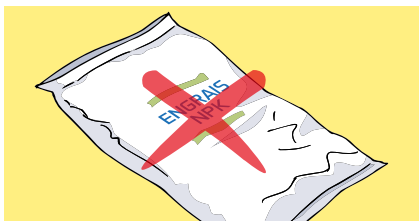
- Vérifier que la source d'eau à utiliser pour le trempage et le lavage est propre



5. MISE EN SACS

L'opérateur doit :

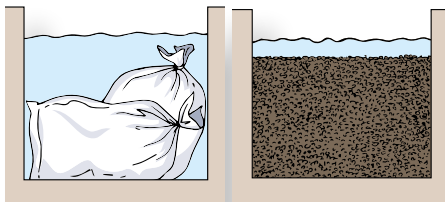
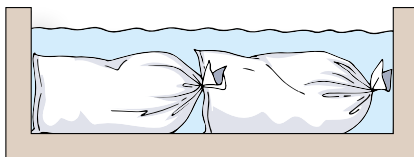
- Vérifier que les grappes /pointes ou baies de poivre récoltés sont emballés lâchement dans des sacs en polypropylène
- Utiliser que des sacs neufs ou de récupération. Dans le cas de l'utilisation des sacs ayant contenu des denrées alimentaires (sacs de farine et autres), l'opérateur doit s'assurer qu'ils sont bien vidés et lavés.
- Ne pas utiliser des sacs ou autres contenants ayant contenu des produits chimiques (engrais ou autres, etc.)



6. TREMPAGE DU POIVRE

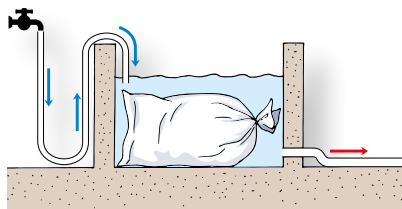
L'opérateur doit :

- S'assurer que les sacs sont entièrement immergés dans l'eau (dispositif de bac) pendant 8 à 14 jours
- Immerger complètement les sacs de poivre ou les grappes dans les bacs pour faciliter le détachement de l'enveloppe du grain



N.B : « Le rouissage peut se faire par immersion directe des cerises de poivre dans des bassins, sous réserve d'une densité suffisante en grains afin de permettre le processus de fermentation »

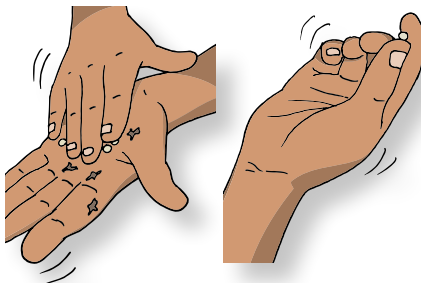
- Renouveler l'eau contenue dans les bacs tous les 2 jours : soit 4 à 7 fois pendant la durée du rouissage comprise entre 08 à 14 jours



- Vérifier que lors du changement d'eau, le poivre est piétiné pour séparer les grains du péricarpe, des débris végétaux et autres impuretés. Le bac est vidé de son contenu en eau



- Contrôler régulièrement le niveau de dégradation du péricarpe
- A partir du 8ème jour, frotter les échantillons de poivre entre les doigts pour s'assurer que l'opération de lavage peut être réalisée



7. LAVAGE DU POIVRE

L'opérateur doit :

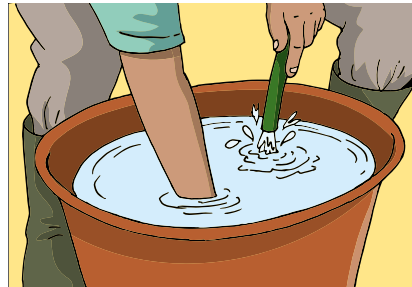
- Mettre en application les Bonnes pratiques d'hygiène du personnel lors de l'opération de lavage (gants et bottes propres)



- Piétiner les sacs fermés pour enlever les cerises des pointes et des débris de péricarpe
- Avant de procéder au lavage, vérifier que le péricarpe se détache du grain facilement



- Procéder au lavage du poivre à la fin du trempage : à partir du 8ème jour



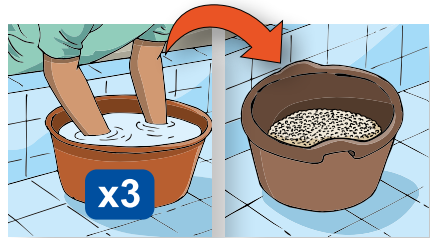
- Effectuer le lavage du poivre en bordure des bacs, sur des espaces prévus à cet effet
- Utiliser une eau potable pour le lavage du poivre



- Réaliser le lavage dans des cuvettes propres, en plastique



- Laver minutieusement à plusieurs reprises jusqu'à l'obtention d'un poivre dépulvé, et sans débris végétaux



8. ENREGISTREMENT DES OPERATIONS DE ROUISSAGE

L'opérateur doit :

- Exploitant (code)
- Date de trempage
- N° Bac/Fût/autres dispositifs de rouissage
- Références du produit : (Lot de récolte)
- Poids trempés (kg)
- Dates de changement d'eau
- Nombre de jours de trempage
- N° Lot de Rouissage
- Nom des opérateurs
- Visa du Responsable du rouissage



9. ENREGISTREMENT DES OPERATIONS DE LAVAGE

L'opérateur doit :

- Exploitant (code)
- Date de lavage
- Références du produit (Lot de rouissage)
- Poids (kg)
- Fréquence changement d'eau
- N° Lot lavage
- Nom des opérateurs
- Visa du Responsable du rouissage



Voir Brochure – Principes clés de la traçabilité

Voir Guide des Bonnes Pratiques du Poivre de Penja

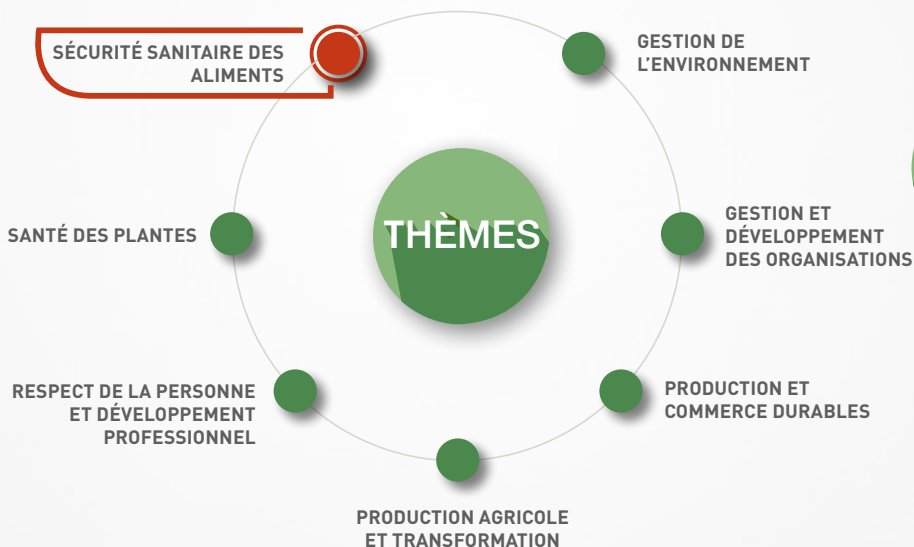
- *FE9 : Enregistrement des opérations de rouissage*
- *FE10 Enregistrement du lavage*
- *FE19 : Enregistrement des formations*
- *FE20 : Registre de santé*



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>

FILIÈRE DU
POIVRE DE
PENJA

BONNES PRATIQUES DE
CONDITIONNEMENT ET
STOCKAGE DU POIVRE

BONNES PRATIQUES DE
DE RÉCOLTE DU POIVRE

BONNES PRATIQUES DE
ROUISSAGE POIVRE
(POIVRE BLANC)

