

BROCHURE

DIDACTIQUE

- SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS -

BONNES PRATIQUES DE SECHAGE ET DE TRIAGE (POIVRE NOIR ET 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 séchage et du triage.

Cette brochure rassemble les messages et les consignes sur les Bonnes Pratiques à mettre en oeuvre 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 agents du conditionnement, aux magasiniers, aux producteurs, aux responsables de station, aux responsables qualité désireux de respecter les Bonnes Pratiques de séchage et de triage du poivre de Penja.

Cette brochure se compose de deux parties. La première partie aborde le séchage et la seconde, le triage du poivre de Penja.

Dans chaque partie, les mauvaises pratiques susceptibles de contaminer le poivre lors du séchage et du triage sont abordées et illustrées dans un premier temps.

Dans un second temps, les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) recommandées à chaque étape du processus de séchage et triage pour éviter la contamination du poivre par les moisissures, les corps étrangers et les résidus chimiques sont présentées sous forme de messages clés et d'illustrations.

Les principaux messages clés abordés dans cette brochure traitent de l'hygiène du personnel et des équipements, du séchage, du triage, de la mise en sacs, du transport au magasin de stockage et l'enregistrement des opérations.

Pour une meilleure utilisation de la brochure, le personnel de séchage et de triage devra observer attentivement les illustrations sur les mauvaises pratiques afin de reconnaître et faire ressortir toutes les pratiques non recommandées susceptibles d'être à l'origine d'une contamination du poivre.

Ensuite, les bonnes pratiques formulées sous forme de messages clés et d'illustrations sont présentées pour rappeler les consignes à respecter lors du séchage et du triage. 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 au personnel de séchage et de triage 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 traitement du poivre blanc et noir, le séchage, le triage, 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 séchage et de triage, de nombreux risques de contamination du poivre peuvent apparaître à cause de la présence d'impuretés, de résidus chimiques et de mycotoxines. Ceux-ci représentent un risque pour la santé du consommateur.

Il est facile de limiter considérablement le risque au niveau du séchage et du triage.

Au niveau de chaque entreprise, 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 séchage et de triage du poivre et plus spécifiquement :

1. Les règles d'hygiène
2. La réception du produit
3. Le séchage
4. Le triage, mise en sacs et transport au magasin de stockage
5. L'enregistrement des opérations de séchage et de triage

MAUVAISES PRATIQUES DE SÉCHAGE DU POIVRE

MAUVAISES PRATIQUES

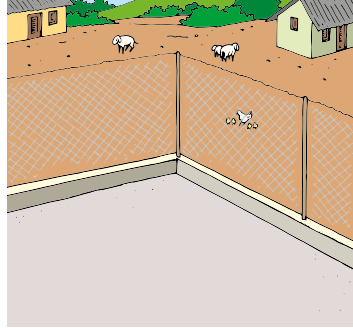


1. HYGIÈNE GÉNÉRALE DU MILIEU, DES INFRASTRUCTURES, DES ÉQUIPEMENTS

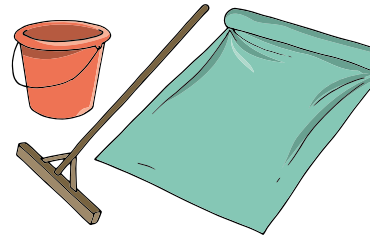
Avant réception du produit

L'opérateur doit :

- S'assurer que les aires de séchage sont en bon état (pas de crevasses sur le sol)
- S'assurer que les aires de séchage sont propres
- S'assurer que les aires de séchage sont protégées contre l'intrusion des animaux



- S'assurer que le matériel (seau, raclette, bâche) utilisé est propre



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. HYGIÈNE DU PERSONNEL

Avant l'entrée dans l'aire de séchage
L'opérateur doit :

- Avoir une bonne hygiène corporelle (se laver les mains et les pieds, tenue de travail propre), et si possible, se protéger avec une blouse, des sur-chaussures et des bonnets charlotte
- Ne pas boire, Ne pas fumer, Ne pas manger dans les aires de séchage
- Lors de la rupture de l'activité pour des raisons personnelles (toilettes, restauration, visites et autres) ; se relaver les mains et les pieds avant de reprendre le poste de travail



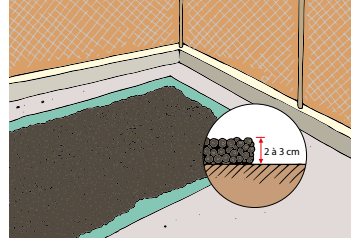
Voir Brochure 1 – Principes généraux d'hygiène : Les mesures relatives à l'hygiène du personnel



3. OPÉRATION DE SÉCHAGE DU PRODUIT

L'opérateur doit :

- Etaler le poivre soit sur une surface cimentée, soit sur les bâches pendant une durée de 2 à 4 jours
- Respecter l'épaisseur d'épilage : couche fine de 2 à 3 cm



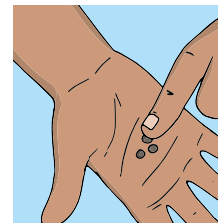
- Brasser plusieurs fois par jour le poivre avec une raclette en bois
- Remuer et retourner continuellement le poivre pour un séchage uniforme
- Eliminer les impuretés et les corps étrangers contenus dans le poivre



- Recouvrir le poivre, en cas de pluie subite
- Ramasser et stocker en un lieu propre le poivre en fin de journée



- Vérifier le taux d'humidité des graines : test de cassure sous la dent (craquement ferme de la graine sous la dent) ou test dans la paume de la main (les graines ne doivent pas coller dans la paume de la main)



4. ENREGISTREMENT DES OPÉRATIONS DE SÉCHAGE

- Exploitant (code)
- No Aire de séchage
- Référence du lot (blanchiment, lavage etc.)
- Quantité (Kg)
- Date début de séchage
- Date fin de séchage
- Nombre de jours de séchage
- N° Lot de séchage
- Noms des opérateurs
- Visa du Responsable de Séchage



Voir Brochure – Principes clés de la traçabilité

Voir Guide des Bonnes Pratiques du Poivre de Penja

- *Voir FE12 – Guide des bonnes pratiques du poivre de Penja – Enregistrement des opérations de séchage*



MAUVAISES PRATIQUES DE TAMISAGE ET TRIAGE

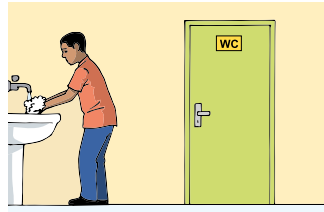
MAUVAISES PRATIQUES



1. HYGIÈNE DU PERSONNEL

L'opérateur doit :

- Avoir une bonne hygiène corporelle
- Se laver les mains avant le démarrage du triage
- En cas de rupture de l'activité en cas de besoin (toilette, restauration, visites, et autres) se relaver les mains avant de reprendre l'activité



- Ne pas boire, ne pas fumer, ne pas manger dans la zone de tamisage et triage



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



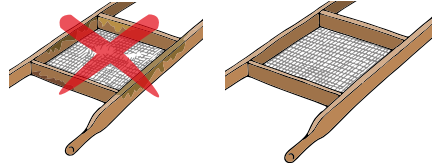
2. HYGIÈNE DES ÉQUIPEMENTS ET MILIEU

L'opérateur doit :

- Vérifier la propreté du milieu de l'opération



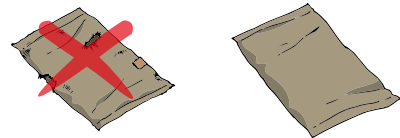
- S'assurer que le tamis est en bon état : absence de trous sur les mailles avant toute utilisation



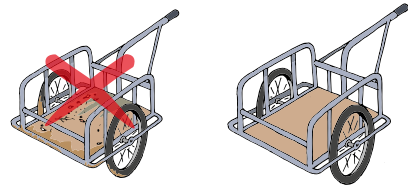
- S'assurer de la propreté des récipients (bassines ou autres)



- S'assurer de la qualité et de la propreté des sacs à utiliser



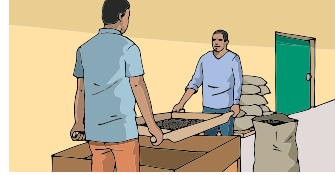
- S'assurer de la propreté des véhicules de transport (porte tout, tricycle etc.)



3. OPERATION DE TAMISAGE, TRIAGE, MISE EN SACS ET TRANSPORT AU MAGASIN DE STOCKAGE

L'opérateur doit :

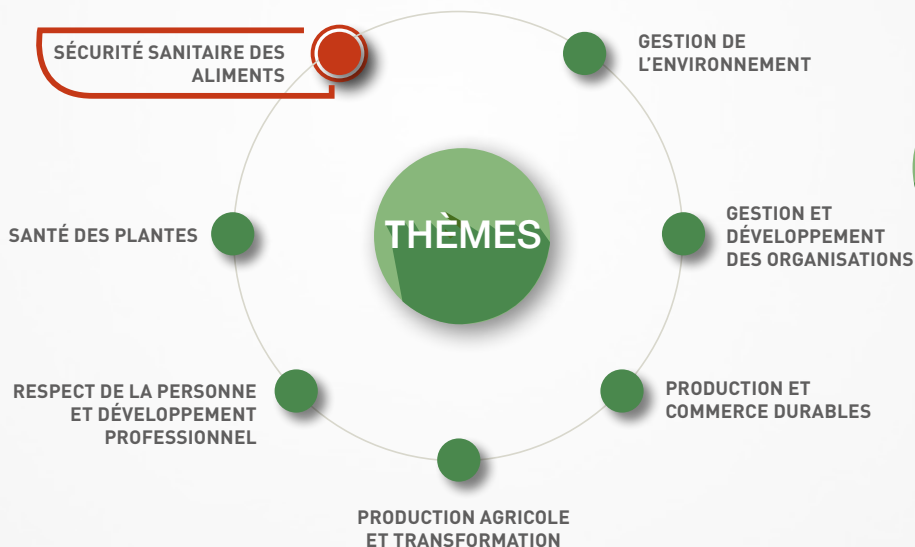
- Tamiser manuellement ou mécaniquement le poivre pour le débarrasser de la poussière, des débris de péricarpe, et des impuretés
- Trier manuellement pour ôter les grains décolorés, cassés ou défectueux
- Emballer le poivre dans des sacs en jute ou ayant contenu des produits alimentaires en s'assurant de la propreté de ceux-ci avant de les remplir
- Transporter le produit vers le magasin de stockage dans un véhicule ou un tricycle propre
- Protéger le véhicule ou le tricycle des intempéries (pluie, poussière etc.)
- Eviter de transporter les produits chimiques ou tout produit autre que le poivre, et même les personnes dans le véhicule ou le tricycle



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)

BONNES PRATIQUES DE
SECHAGE ET DE TRIAGE
(POIVRE NOIR ET
POIVRE BLANC)

