

# BROCHURE

---

# DIDACTIQUE

- SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS -

## BONNES PRATIQUES DE CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE DU POIVRE





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](mailto: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 conditionnement et de stockage.

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 agents du conditionnement, aux magasiniers, aux producteurs, aux responsables de station, aux responsables qualité désireux de respecter les Bonnes Pratiques de conditionnement et de stockage du poivre de Penja.

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

Dans chaque partie, les mauvaises pratiques susceptibles de contaminer le poivre lors du conditionnement et du stockage 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 conditionnement et stockage pour éviter la contamination du poivre par les mycotoxines, 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 contrôle des opérations, de la traçabilité, de l'étiquetage, des emballages et du stockage.

Pour une meilleure utilisation de la brochure, le personnel de conditionnement et de stockage 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 conditionnement et du stockage. 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 conditionnement et de stockage 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, le séchage, le traitement du poivre blanc et noir, la récolte, 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](mailto: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 stockage et de conditionnement, 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 conditionnement et du stockage.

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 conditionnement et de stockage du poivre et plus spécifiquement :

1. Les règles d'hygiène
2. Le triage
3. L'emballage
4. L'étiquetage
5. Le stockage
6. Le contrôle du magasin et de la qualité du poivre
7. L'enregistrement des informations

## CONDITIONNEMENT DU POIVRE

### MAUVAISES PRATIQUES



### 1. HYGIÈNE DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

L'opérateur doit :

- Vérifier que la salle de conditionnement (sol et les ouvertures), les tables et les équipements (peson, balance, calibreuse, ensacheuse sous vide, l'étiqueteuse, machine à coudre les sacs, balance automatique) ont été nettoyés et désinfectés
- Vérifier l'absence d'un autre produit que le poivre dans la salle
- Assurer une maintenance régulière des appareils et autres équipements (souffleurs, calibreurs)
- Installer les ampoules avec protection dans la salle de conditionnement pour éviter les bris de verre



*Voir Brochure 4 – Principes généraux d'hygiène :*

*La gestion de la propreté et de la manutention des produits*



- Vérifier que les toilettes sont lavées et désinfectées



*Voir Brochure 2 – Principes généraux d'hygiène :*

*Les mesures d'hygiène des sites de production et des installations*



## 2. HYGIÈNE DU PERSONNEL

L'opérateur doit :

- Se laver les mains avant le début du conditionnement
- Lors de la rupture de l'activité pour des raisons personnelles (toilettes, restauration, visites et autres) se relaver les mains avant de reprendre le travail
- Se protéger avec une blouse, des surchaussures et des bonnets charlotte dans la salle de conditionnement
- Respecter les consignes indiquées sur les pictogrammes :
  - *Présence des pictogrammes portant les indications : Ne pas boire, Ne pas fumer, Ne pas manger, Pas utiliser le GSM (portable)*



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



### 3. CONDITIONNEMENT

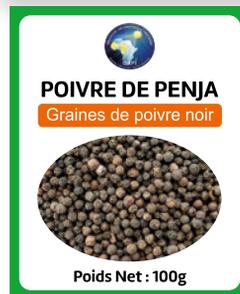
L'opérateur doit :

- Trier manuellement le poivre afin d'enlever les baies décolorées, cassées ou gâtées et les corps étrangers (cailloux, débris)
- Emballer le poivre dans des emballages alimentaires (boîtes métalliques, verre, plastique alimentaire ou les sachets kraft doublé d'un film polyéthylène)
- Mettre les emballages alimentaires contenant le poivre dans des cartons propres et en bon état



Sous le label Indication Géographique (IG) poivre de penja, les indications suivantes doivent obligatoirement figurer sur l'étiquette en français ou en anglais

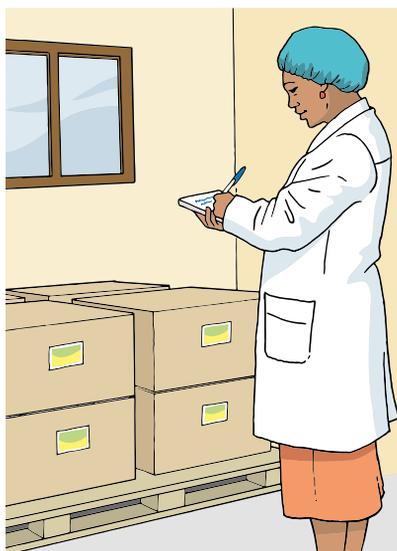
- «Poivre de Penja» dans toute langue appropriée, et avec une taille de caractère qui doit être au minimum aussi grande que toute autre inscription figurant sur l'étiquette
- La mention « indication géographique protégée » doit apparaître près du nom « Poivre de Penja » dans la même langue que «Poivre de Penja»
- Sur les marchés national et international, le logo OAPI des Indications Géographiques
- Sur le marché national camerounais et régional, le logo commun à l'Indication Géographique «Poivre de Penja» ;



- Nom du produit «Poivre Noir» (grain de poivre), «Poivre Blanc» ou «Poivre Vert»
- Date de fabrication
- Numéro de lot
- Poids net
- L'adresse de l'association de l'IG
- Une Date de Durabilité Minimale (DDM)
- Toute autre mention légalement nécessaire (selon le marché de destination)

Enregistrer à chaque étape du conditionnement, les opérations suivantes :

- Exploitant (code) :
- Date de conditionnement :
- Provenance / Réf du produit :
- Type de produit (poivre blanc, poivre noir, etc.)
- No de lot :
- Quantités traitées (kg) :
- Quantité de rebut :
- Nom des opérateurs :
- Signature du responsable du conditionnement :



***Voir Brochure – Principes clés de la traçabilité***

***Voir FE13 Guide des Bonnes Pratiques du Poivre de Penja - Enregistrement des opérations de conditionnement***



## STOCKAGE DU POIVRE

### MAUVAISES PRATIQUES



### 1. CONTRÔLE DU MAGASIN

Le magasinier doit :

- Vérifier que le magasin de stockage et les palettes sont propres
- les produits sont bien disposés et rangés sur les palettes
- Éviter la présence des animaux (rats, lézards, etc.) dans le magasin de stockage car leurs déjections sont susceptibles de contaminer le produit
- S'assurer de la sécurité des portes et autres ouvertures
- Assurer la bonne luminosité de la salle



### 2. CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DES PRODUITS

À l'entrée du magasin, le magasinier doit contrôler le taux d'humidité sac par sac pour s'assurer que tous les sacs ont un taux d'humidité qui ne dépassent pas 10%.

Pour ce faire, il doit :

- Sonder les trois (03) côtés du sac (en haut, au milieu et en bas) afin de déterminer le taux d'humidité à l'aide d'un humidimètre
- Faire la somme des trois résultats obtenus et diviser par trois (03) pour obtenir le taux d'humidité du sac
- Si le taux d'humidité est supérieur à 10%, le poivre contenu dans le sac est refoulé ou séché de nouveau.



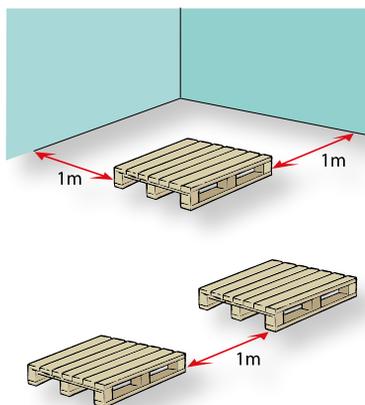
Chaque semaine, le magasinier doit :

- Sonder 30% des sacs stockés sur chaque palette de façon aléatoire afin de contrôler le taux d'humidité

### 3. STOCKAGE

L'opérateur doit :

- Stocker le poivre dans des sacs en jute ou des sacs ayant contenus des produits alimentaires
- Entreposer les sacs dans des magasins propres et bien aérés, sur des palettes au-dessus du sol en le préservant de l'humidité
- La distance entre les palettes et le mur et entre deux (02) palettes doit être de 01 m
- Enregistrer les opérations liées au stockage
  - N° lot (Conditionnement)
  - Date de stockage
  - Nombre de colis (Sacs) / (Kg)
  - Taux d'humidité des produits (%)
  - Visa du Magasinier



*Voir Brochure – Principes clés de la traçabilité*

*Voir FE14 Guide des Bonnes Pratiques du Poivre de Penja - Enregistrement des opérations de Stockage*

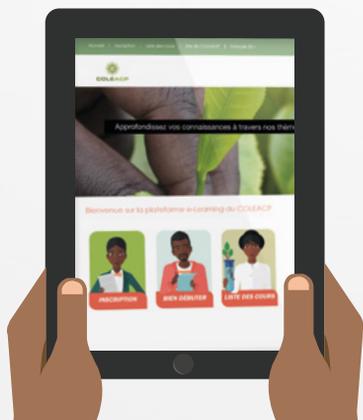
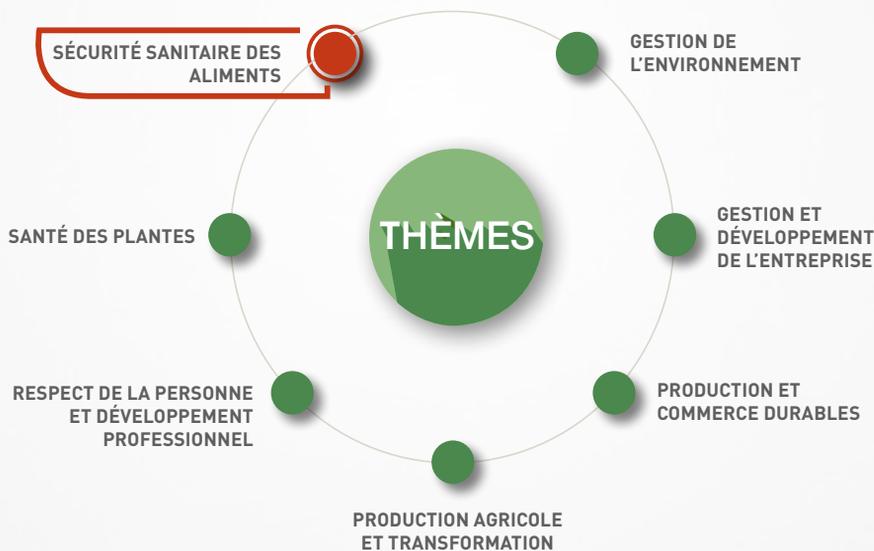




# PLATEFORME E-LEARNING DU COLEACP

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)

