

BROCHURE

DIDACTIQUE

- SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS -

BONNES PRATIQUES DE RÉCOLTE 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.



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 récolte.

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 producteurs, aux récolteurs, aux responsables producteurs désireux de respecter les Bonnes Pratiques de récolte du poivre de Penja.

Cette brochure traite dans un premier temps, des mauvaises pratiques des opérateurs susceptibles de contaminer le poivre lors des opérations de récolte sous forme d'illustration. La seconde partie de la brochure met l'accent sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) recommandées lors des opérations de récolte pour éviter la contamination du poivre par les mycotoxines, les corps étrangers et les résidus chimiques présentées sous forme de messages clés et d'illustrations.

Les principaux messages clés abordés dans cette brochure traitent de l'hygiène du personnel, l'hygiène des équipements, la récolte du poivre vert, noir, blanc et rouge.

Pour une meilleure utilisation de la brochure, les producteurs et les récolteurs doivent observer attentivement l'illustration sur les mauvaises pratiques de récolte afin d'identifier 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 des opérations de récolte de 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 de récolte d'approfondir les messages clés sur l'hygiène du personnel, l'hygiène 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, 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 le site web du 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 récolte, 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 lors **des opérations de récolte**.

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 pour une 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 et plus spécifiquement :

1. HYGIENE GENERALE DU MILIEU, DES INFRASTRUCTURES, DES EQUIPEMENTS
2. HYGIÈNE DU PERSONNEL
3. HYGIENE DES EQUIPEMENTS
4. LA RECOLTE DU POIVRE (Vert, noir, blanc et rouge)
5. L'ENREGISTREMENT DES OPERATIONS DE RECOLTE

RÉCOLTE DU POIVRE

MAUVAISES PRATIQUES



1. HYGIENE GENERALE DU MILIEU, DES INFRASTRUCTURES, DES EQUIPEMENTS

L'opérateur doit :

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



- S'assurer que la parcelle à récolter est défrichée et nettoyée



- S'assurer de la propreté du matériel (paniers, sacs, seaux etc.) avant toute utilisation



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



2. HYGIÈNE DU PERSONNEL

L'opérateur doit :

- Etre en bonne santé



- Se laver les mains avant de démarrer la récolte
- Avoir un dispositif de lavage de mains à proximité du lieu de récolte (récipient contenant de l'eau et du savon)



- Avoir une bonne hygiène corporelle lors de l'opération de récolte (EPI propre)
- Disposer de toilettes accessibles à proximité des lieux de récolte
- Etre sensibilisé sur les Bonnes Pratiques d'hygiène du personnel

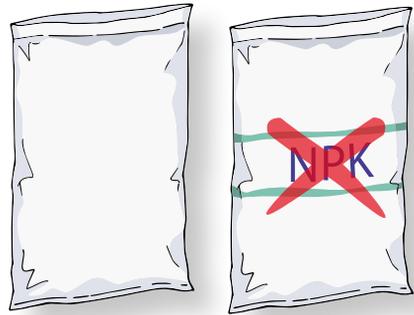


*Voir Brochure 1 – Principes généraux d'hygiène :
Les mesures relatives à l'hygiène du personnel*

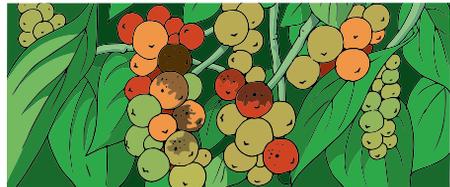


3. HYGIENE DES EQUIPEMENTS

- 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 ayant contenus des produits chimiques (engrais, pesticides etc.)



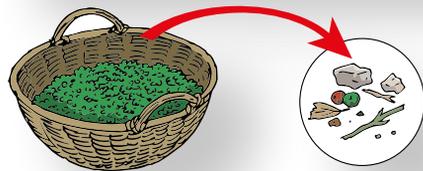
- Ne pas récolter les baies piquées et pourries



- Ne pas ramasser les baies tombées au sol (poivre rouge, et poivre vert)
- **Les baies ramassées (poivre noir et poivre blanc) doivent être traitées séparément du reste de la récolte**



- Eliminer les corps étrangers (bractées, feuilles mortes, terre, cailloux, etc.) dans le lot de poivre ramassé au sol
- Ne pas poser les sacs contenant du poivre en contact avec le sol



4. MATURITÉ DES BAIES EN FONCTION DU PRODUIT

L'opérateur doit :

POIVRE VERT

- Quelques semaines après la floraison, récolter le poivre grappe par grappe avant que le grain ne soit bien formé au stade laiteux (4 à 6 semaines avant la maturité)



POIVRE NOIR ET POIVRE BLANC

- Récolter les grappes à maturité lorsqu'une ou deux baies commencent à devenir orange ou rouge.



POIVRE ROUGE

- Récolter des baies à pleine maturité et entièrement rouges



5. ENREGISTREMENT DES OPÉRATIONS DE RÉCOLTE

L'opérateur doit enregistrer les opérations de la récolte :

- Exploitant (code)
- N° de lot de récolte
- Date
- Code de la parcelle
- Quantité récoltée (Unité : sacs, kg, etc.)
- Quantité totale (Poids, sacs, etc.)
- Visa du responsable de production



Voir Brochure – Principes clés de la traçabilité

Voir Guide des Bonnes Pratiques du Poivre de Penja

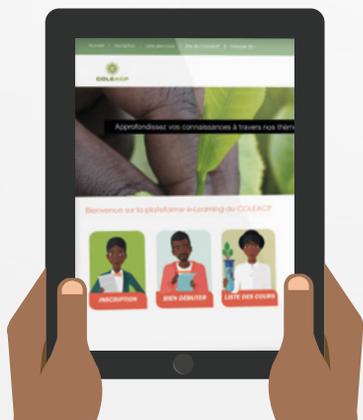
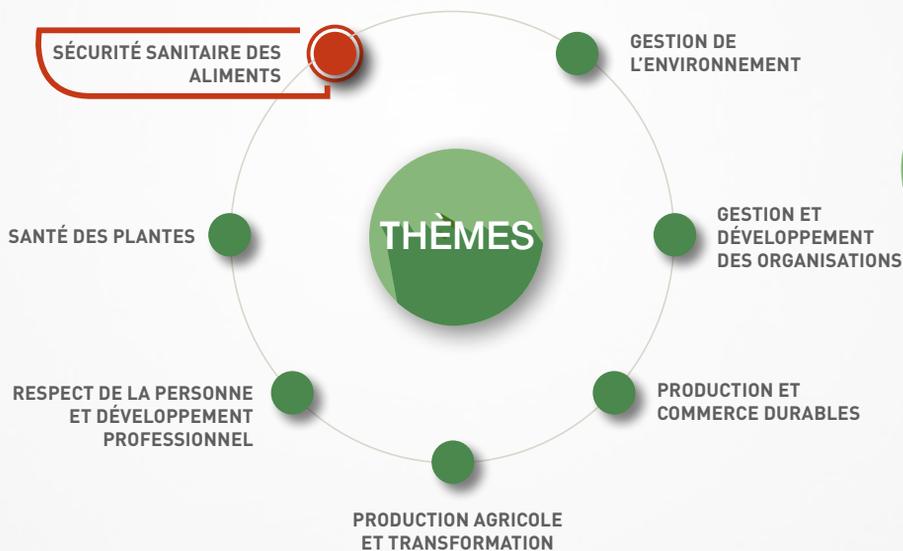
- *FE8 : Enregistrement des récoltes*
- *FE19 : Enregistrement des formations*
- *FE20 : Registre de santé*



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
ROUISSAGE DU POIVRE
(POIVRE BLANC)

BONNES PRATIQUES DE
BLANCHIMENT DU POIVRE
(POIVRE NOIR)

