

# L'amélioration des processus post-récolte



20 à 40% des prises de poissons sont perdues après récolte. Quelques techniques post-récolte, comme le fumage, peuvent se faire au détriment de la santé des transformateurs.

**Les stratégies actuelles :** Elles incluent l'introduction de techniques post-récolte alternatives : conservation par le froid, matériel de séchage, fours alternatifs pour le fumage, ou encore transports alternatifs vers les marchés.

**Hypothèses en matière de résilience :**

- Un meilleur traitement post-récolte peut améliorer les quantités disponibles, la qualité et le prix des prises post-récolte, ce qui peut augmenter les moyens de subsistance ;
- un meilleur traitement post-récolte peut réduire la pression sur les récifs coralliens ainsi que sur les mangroves, dont le bois fait office de combustible ;
- un meilleur traitement peut avoir des effets bénéfiques importants sur la santé, en particulier pour les femmes qui ont tendance à être plus impliquées dans les activités de fumage et de cuisine.

## Impacts écologiques

### Positifs

Les données limitées dont nous disposons semblent indiquer que :

- De meilleurs fours pour le fumage des poissons réduisent de 50 % l'utilisation du bois des mangroves en guise de combustible.

### Négatifs

- Aucune preuve n'a pu être relevée pour démontrer qu'un meilleur traitement post-récolte réduit l'effort de pêche.

## Conséquences en matière de résilience écologique

La diminution de l'utilisation du bois des mangroves en guise de combustible permet de renforcer :

- Le rôle des mangroves comme frayères et refuges pour des espèces des récifs coralliens.
- La capacité des mangroves à protéger les zones côtières contre les tempêtes et la hausse du niveau de la mer.
- La capacité des mangroves à réduire les taux d'envasement résultant des changements dans l'utilisation des sols et à assimiler la pollution.

## Impacts sociaux

### Positifs

Les données limitées dont nous disposons semblent indiquer :

- Une augmentation des quantités de poissons après un traitement utilisant de meilleures techniques de séchage/fumage.
- Des résultats mitigés concernant les avantages en termes de revenu : certaines études suggèrent des améliorations de 105 %, d'autres études parlent de 3,5 %.
- Des avantages avérés pour la santé grâce aux nouveaux fours pour le fumage.

Il a été suggéré que l'introduction de techniques post-récolte pouvait :

- Générer des produits alimentaires plus sûrs qui ont des répercussions sur la santé.
- Soutenir la sécurité alimentaire, puisque moins de poissons sont gaspillés, et que la durée de conservation plus longue des produits de la pêche signifie qu'ils peuvent être stockés puis vendus lorsque les prises sont moins abondantes.

### Négatifs

Aucune preuve n'a pu être relevée, cependant :

- Des sources non confirmées laissent à penser que les bénéficiaires, comme les femmes, s'appuient sur d'autres membres de la communauté (les pêcheurs qui leur fournissent du poisson par exemple) pour mettre en place ces stratégies, ce qui peut aboutir à un échec.

## Conséquences en matière de résilience sociale

- L'amélioration des revenus résultant de l'utilisation des techniques susmentionnées (techniques traditionnelles adaptées) est relativement mineure. Néanmoins, des améliorations constantes, même si elles sont minimes, peuvent tout de même se révéler utiles pour la résilience sociale.
- Les potentiels avantages pour la santé résultant de l'utilisation des nouveaux procédés sont plus importants en termes de résilience sociale sur le long terme.

**Échelle spatiale :** Les avantages se manifestent au niveau local et sont relativement mineurs. Les auteurs soutiennent que si les améliorations mineures augmentent, elles représentent des avantages significatifs en termes de développement.

**Échelle temporelle :** Les avantages en termes de revenu se produisent à court terme. Les avantages sanitaires apparaîtront sur le moyen et le long terme.

## Étude de cas : La technique de séchage du poisson et le Groupe des femmes de Kipini au Kenya

Le Groupe des femmes de Kipini, à travers le projet SECUREFISH (2012–2014) financé par l'UE, a été subventionné afin d'améliorer le traitement post-récolte du poisson. Le Groupe a reçu un séchoir solaire de l'Institut kenyan de recherche marine et des pêches, qui combine un séchoir en tunnel solaire avec un moulin à vent produisant de l'électricité pour assurer un séchage en continu, quelles que soient les conditions climatiques ou de luminosité. Des extraits de jacinthe d'eau et de curcuma ont été introduits pour faire office d'antioxydants afin de préserver le poisson séché et de prolonger sa durée de conservation. Des emballages optimisés, dont notamment des emballages sous vide, ont été introduits afin de réduire la contamination microbienne. En outre, le Groupe a reçu une formation afin d'apprendre comment déterminer la fraîcheur du poisson et le découper en filets, les règles d'hygiène à observer lors de la manutention, et d'autres éléments portant sur la valeur ajoutée, le séchage du poisson, le fonctionnement du système de séchage, l'emballage et l'étiquetage. Les personnes formées ont ensuite à leur tour formé leurs collègues. Le projet aspirait à proposer du poisson séché selon les normes internationales, ouvrant ainsi des opportunités pour accéder aux marchés internationaux.

**Cette stratégie s'est-elle avérée efficace ?** Des filets de poisson entiers séchés ont été produits avec succès pour les marchés locaux et régionaux. Le séchoir prolonge la durée de conservation du poisson, qui passe ainsi de six à douze mois. L'utilisation de ce séchoir s'est répandue le long de la côte kenyane et même au lac Turkana, à l'intérieur des terres. Aucune donnée n'est disponible concernant l'impact du séchoir sur les moyens de subsistance locaux.

**Difficultés :** Le coût du séchoir en tunnel solaire est assez élevé en raison des panneaux solaires, mais les recherches se poursuivent pour réduire les coûts.

**Application future :** Le séchoir pourrait aussi servir à conditionner d'autres produits, tels que les fruits et les légumes. D'autres techniques post-récolte sont également en cours de développement. Par exemple, un groupe de femmes à Kuruwitu, au Kenya, découpe des filets de poisson et les congèlent avant de les envoyer à Nairobi par vols directs.



### Suggestions de lecture

Adeyeye, S.A.O. and Oyewole, O.B. 2016. An overview of traditional fish smoking In Africa. *Journal of Culinary Science & Technology* 14(3): 198–215.

Akintola, S.L. and Fakoya, K.A. 2017. Small-scale fisheries in the context of traditional post-harvest practice and the quest for food and nutritional security in Nigeria. *Agriculture and Food Security* 6: 34. <https://www.biomedcentral.com/track/pdf/10.1186/s40066-017-0110-z?site=agricultureandfoodsecurity.biomedcentral.com>

Campbell, J. and Ward, A. 2004. *Fisheries post-harvest overview manual*. An output of the DFIF-funded Post-Harvest Fisheries Research Programme produced by IMM Ltd, Exeter, UK, 73pp. <https://assets.publishing.service.gov.uk/media/57a08cc140f0b64974001406/R7799.pdf>

Cheke, R.A. and Ward, A.R. 1998. A model for evaluating interventions designed to reduce post-harvest fish loss. *Fisheries Research* 35: 219–227.

Daily Nation. 2017. *With this solar dryer, your fish stays fresh for up to one year*. 5 May 2017. <http://www.nation.co.ke/business/seedsofgold/solar-dryer-fish-stays-fresh-for-up-to-one-year/2301238-3915244-f39r6pz/index.html>

DFID. 1998. *Post-harvest fisheries project 1987-1998*. N.D. Guidelines. <ftp://ftp.fao.org/fi/Cdrom/bobp/cd1/Bobp/PubIns/MISC/post-harvest%20fisheries.pdf>

DFID. 1998. Reducing post harvest losses in artisanal fisheries. <https://assets.publishing.service.gov.uk/media/57a08d5ce5274a31e00017f2/R7008b.pdf>

EU - Securefish project. 2012. *Press release - Improved fish drying technology to boost income for women group in Kipini*. <http://www.securefish.net/index.html>; <http://www.securefish.net/index.html>