

05

MALAXAGE/PRESSAGE**Risque :** Brisure des noix palmistes**Bonnes pratiques :**

- Malaxer les noix quand elles sont encore chaudes.
- Bien régler la vis de serrage de la presse.



06

CLARIFICATION ET DÉCANTATION**Risque :** Calcination des déchets dans le jus brut.**Bonnes pratiques :**

- Bien laver les clarificateurs, rendre fluide le jus à clarifier, remuer de temps à temps le contenu du clarificateur.



05

DÉSHYDRATATION/SÉCHAGE**Risque :** Mélange de l'eau à l'huile.**Bonnes pratiques :** Porter l'huile à 120°C pendant 15 minutes.

05

CONDITIONNEMENT/ STOCKAGE**Risque :** Mélange de l'eau à l'huile.**Bonnes pratiques :** Porter l'huile à 120°C pendant 15 minutes.

PROCESSUS DE CERTIFICATION DES PRODUITS AGRICOLES POUR OBTENTION DU BULLETIN D'EXPERTISE (BE) ET DU CERTIFICAT DE CONTRÔLE (CC)

1. Demande de Vérification (DV) à adresser à la Direction du Contrôle Qualité et Agence Béninoise de Sécurité Sanitaire des Aliments (DCQ/ABSSA).
2. Lettre d'Engagement de Change (LEC) délivrée par la banque de l'acheteur.
3. Certificat de contrôle (CC) de la qualité des produits à la DCQ/ABSSA.
4. Récépissé de Paiement de Taxe (DPT)
5. Demande d'Exécution de Travail Extra-légal (DETEL)
6. Certificat phytosanitaire à la DAGRI
7. Certificat d'origine délivré par le Ministère de l'industrie, du commerce et de l'artisanat,) à l'exportation peut être exigé
8. Schéma de Libéralisation des Echanges de la CEDEAO (SLEC et en anglais ETLS)

IFDC BENIN, quartier Patte d'Oie,

04 BP 673. Tel : 21 30 59 90/ 21 30 76 20

Programme ACMA, Quartier Houinmey Dang-

békounon, Face Hôtel Novella

Planète, Porto Novo, Bénin

Tél : 20 22 09 55,

ukohnen@ifdc.org/cdangbegnon@ifdc.org

Site web: <https://ifdc.org/acma-benin/>

Royaume des Pays-Bas



ACMA

Programme Approche Communale pour le Marché Agricole

PROGRAMME APPROCHE COMMUNALE POUR LE MARCHÉ AGRICOLE

De la noix de palme à l'huile de palme
Bonnes pratiques pour la conquête du Marché

CAHIER DE CHARGES

ENJEUX DE QUALITÉ ET BONNES PRATIQUES



Le présent document oriente les transformateurs/trices de noix de palme en huile de palme et noix palmistes, sur les mesures à respecter dans le processus de transformation afin d'obtenir une meilleure qualité de produit en lien avec les normes en vigueur au Bénin et au Nigéria.

NORMES HUILE DE PALME AU BÉNIN ET AU NIGÉRIA

L'huile de palme est une huile rouge préparée à partir de mésocarpe charnu du fruit du palmier à huile (*Elaeis guineensis*). Il existe différents itinéraires technique de production de l'huile. Au Bénin, les normes sont élaborées pour l'huile de palme enrichie à la vitamine A.

01 COUPE DES RÉGIMES

Risque : Fermentation des noix liée aux blessures lors de la récolte; les régimes non mûrs donnent une huile acide.

Bonnes Pratiques : - Couper au moment où les régimes laissent tomber au moins 2 à 12 noix mûres.
- Bien ajuster la faucille ou le matériel de coupe au niveau du pédoncule avant de couper le régime.



02 ENTREPOSAGE DES RÉGIMES

Risques : - Pourriture de noix liée à l'entassement des régimes.
- Contamination des noix liée à la circulation des animaux sur les surfaces d'entreposage
Bonnes pratiques: Entreposer les régimes récoltés en fine couche sur une surface dallée de préférence.



CRITÈRES DE QUALITÉ

| Critères de qualité | Bénin | Nigéria |
|---|---|---|
| Critères organoleptiques | | |
| Goût et odeur | L'odeur, la couleur doivent être caractéristique des huiles de palmes | L'odeur, la couleur doivent être caractéristiques du produit et accepter dans le milieu où il sera vendu. |
| Couleur | | 25-30 rouges 26-28 jaunes |
| Caractéristiques physico chimiques | | |
| Densité Relative | 0,898-0,907 | 0,891-0,9 |
| Indice de réfraction | 1,453-1,459 | 1,454 – 1,456 |
| Valeur de saponification | 195 – 205 | 190 -209 |
| Indice d'iode | 45- 55 | 50-55 |
| Matière non saponifiable | 10g/kg max | 12g/kg |
| Les contaminants | | |
| Les métaux lourds | L'huile doit être exempte de métaux lourds en quantité susceptibles de présenter des risques pour l'alimentation humaine : - Plomb 0,1mg/kg - Arsenic 0,1 mg/kg | |
| Résidus de pesticides | Se référer à la norme internationale | |
| Hygiène | Se référer aux au code d'usages international en matière d'hygiène | |
| Conditionnement, transport et stockage | | |
| Emballage | Récipients opaques et hermétiques | |
| Etiquetage | Nom, origine, poids, date de production et de consommation. | |
| Transport et stockage | Stockage en milieu sec à l'abri de l'humidité extérieure | |

03

EGRAPPAGE, VANNAGE/TRI

Risque : Pourriture de noix liée à l'entassement des noix ; Mélange des noix aux corps étrangers (sable, débris de fer, cailloux...); Contamination des noix liée à la circulation des animaux sur les surfaces réservées à l'égrappage.
Bonnes pratiques: - Egrapper les régimes à l'aide de la hachette ou d'équipements semis industriel sans trop blesser les fruits
-Faire de légères couches des noix
-Dégager les Raffles et les ranger loin des aires de transformation.



04

CUISSON À LA VAPEUR

Risque : Fermentation des noix si la durée entre la récolte et la cuisson excède 7 jours ; Contamination lié à la qualité de l'eau ; Pollution de l'environnement par l'eau de cuisson.

Bonnes pratiques : Cuire le plus tôt possible les noix à la vapeur dans des cuiseurs hermétiques et bien propres, après chaque opération de cuisson, vider l'eau de cuisson et laver les cuiseurs avant une autre opération de cuisson, utiliser l'eau potable pour la cuisson des noix, mettre en place un système d'évacuation.

