



Royaume des Pays-Bas

ACMA2

Approche Communale pour le Marché Agricole - Phase 2

FICHE TECHNIQUE : NOTION DE BASE EN TRANSFORMATION AGRO ALIMENTAIRES





1. Objectif

L'objectif de cette fiche est de mettre à la disposition des techniciens et techniciennes des notions complémentaires sur quelques concepts de base nécessaires liés à la transformation des produits agricoles alimentaires.

A la fin de la formation, les participants/participantantes maîtrisent les concepts clés en matière de transformation des produits agricoles alimentaires. Cette Fiche a été validée par toutes les composantes nationales du monde agricole

Publique cible

Ce module s'adresse aux formateurs et formatrices seniors, aux agents de vulgarisation et de conseils agricoles des Services d'Appui Entrepreneurial (animateurs/trices) et aux transformateurs/trices.

2. Méthode pédagogique : Approches, outils, matériels

Approche : La méthode sera participative et interactive avec l'utilisation des illustrations (présentation power point). La phase pratique consistera à se rendre dans une unité de transformation de produits agricoles alimentaires pour suivre tout le processus de fabrication du produit fini ou semi fini.

Outils : Salle de formation, Vidéo projecteur, papier kraft, marqueurs (pour la phase théorique) ; unité de transformation, matière première... (Pour la phase pratique).





Matériels de formation : fiches techniques, papier kraft ; feutres ; matière première et équipement de transformation.

3. Définition des concepts clés en matière de transformation

- ☑ **Transformation des produits agricoles** est toute action mécanique, physique et/ou chimique que subit un organisme biologique d'origine végétale ou animale pour obtenir une forme autre que celle d'origine ;
- ☑ **Technologies de transformation** est l'ensemble des opérations, du matériel et des équipements utilisés au cours du processus de fabrication d'un produit ;
- ☑ **Produit agricole alimentaire** est un organisme biologique d'origine végétale ou animale issu d'une production agro-sylvo-pastorale destiné à l'alimentation.
- ☑ **Diagramme de fabrication** est le schéma de l'ensemble des opérations et des intrants alimentaires utilisés pour la transformation d'une matière première en un produit fini ou semi fini donné.
- ☑ **Produit fini**: produit qui après transformation est prêt à être distribué
- ☑ **Produit semi fini** : produit qui a déjà été partiellement élaboré mais qui doit être retravaillé ou conditionné avant d'être mis sur le marché
- ☑ **Sous-produits ou dérivés (à définir)** : Produit secondaire obtenue au cours de la fabrication du





produit principal

☑ **l'hygiène alimentaire**: C'est l'ensemble des **moyens de maîtrise** visant à assurer la santé du Consommateur

4. Informations générales sur la transformation des produits agricoles alimentaires

Lors des formations des apprenants/tes sur ces technologies de transformation, le formateur/trice doit aborder les aspects suivants :

- ☑ les emballages à utiliser afin de choisir des types d'emballages qui n'ont pas un impact négatif sur l'environnement. Le coût et la disponibilité de l'emballage en lien avec le prix de revient et de vente des produits finis;
- le prix et les sources d'approvisionnement des principaux équipements utilisés pour la transformation des produits agricoles ;
- l'attention des apprenants sur la nécessité de faire de temps en temps les analyses en vue de s'assurer du maintien de la qualité de leurs produits.





5. Les précautions d'hygiène

Pour obtenir un produit de bonne qualité hygiénique, il faut notamment :

Milieu de production

- ◆ Les locaux doivent être de dimensions suffisantes pour que toutes les activités auxquelles ils sont destinés puissent être exercées dans des conditions d'hygiène et de sécurité satisfaisantes. La disposition des postes de travail doit permettre une circulation et un transport aisés des produits ainsi qu'un nettoyage sans difficulté du matériel et des locaux. Les locaux doivent être correctement éclairés.
- ◆ Le principe de la marche en avant (un produit en cours de production ne revient jamais en arrière et ne croise pas l'étape qu'il vient de franchir) est l'un des principes d'hygiène de base en agro-alimentaire. Il doit être respecté le mieux possible.
- ◆ La séparation du circuit propre (le circuit du miel) et du circuit sale (le circuit des hausses) pourra se faire dans l'espace et/ou dans le temps.
- ◆ La disposition des locaux doit permettre de prévenir toute contamination croisée
- ◆ Les locaux et tout matériel doivent être maintenus en bon état de propreté. Ils doivent être correctement rangés pour faciliter leur entretien.
- ◆ Protéger l'atelier de transformation contre les insectes, les rats et autres animaux pouvant conta-





miner les locaux et les produits ;

- ◆ Eviter de garder les animaux domestiques dans l'atelier de transformation ;
- ◆ Protéger les sorties de drainage par des grillages pour empêcher les petits animaux et les insectes de rentrer dans l'atelier ;
- ◆ Assurer un bon éclairage et une bonne aération de l'atelier ;
- ◆ Utiliser de l'eau potable pour toutes les opérations de transformation ;
- ◆ Garder le local propre avant, pendant et après chaque production ;
- ◆ Garder tous les produits chimiques (savons, désinfectants, et autres) dans un endroit bien protégé de l'atelier ;
- ◆ Evacuer les déchets près des ateliers de transformation ;
- ◆ Respecter le principe de marche en avant au sein de l'atelier lors des opérations de transformation ;
- ◆ Respecter les règles élémentaires d'hygiène corporelle et vestimentaire ;
- ◆ Respecter les règles d'hygiène des locaux, du matériel et des équipements ;

Hygiène des personnes

L'homme est le principal vecteur de contamination des denrées dans une entreprise du secteur alimentaire. Nous sommes en effet naturellement porteur de germes sur les mains, les vêtements, les





cheveux, le nez, la bouche, etc. Néanmoins, si vous portez des vêtements propres et appropriés, si votre apparence et vos habitudes sont soignées, si vous surveillez votre état de santé, le risque de contamination est réduit. Les règles d'hygiène doivent être respectées non seulement par le personnel interne mais également par les visiteurs. Le personnel doit avoir une bonne hygiène corporelle et revêtir des vêtements de protection propres et adaptés. L'état de santé du ne doit pas être incompatible avec la manipulation de denrées alimentaires. Cette manipulation est interdite aux personnes qui sont susceptibles de contaminer les produits, notamment celles atteintes d'infections respiratoires et intestinales. Le personnel doit connaître les règles d'hygiène applicables aux produits qu'il manipule.

Le Matériels

Tous les équipements et matériels susceptibles d'être en contact avec les produits transformés doivent être aptes au contact alimentaire. Ils doivent aussi être constitués ou revêtus de manière à ce que leurs caractéristiques physiques, en particulier l'étanchéité ou l'absence d'absorption, permettent un lavage et une désinfection faciles et efficaces. Les différents matériels utilisés ne doivent pas être à l'origine de corps étrangers dans les produits. Les matériels doivent donc être en acier inoxydable, en plastique alimentaire ou recouvert d'une peinture apte au contact alimentaire.





Matière première:

Contrôlez les matières premières et protégez les produits : lors de la réception des matières premières et avant leur utilisation, contrôlez l'intégrité d l'emballage et la présence éventuelle de nuisibles. Ce contrôle dépendra du type de matière première et de son origine (stockage extérieur, provenance...). En cas d'endommagement des emballages, transvasez le contenu ou éliminez-le si nécessaire. Stockez correctement les matières premières (emballages fermés, espaces de stockage propres...). Au besoin, protégez les produits par un film alimentaire ou maintenez-les dans des récipients fermés.

✓ Bonnes pratiques

✗ Pratiques déconseillées



Figure 1 : Hygiène des locaux et hygiène corporelle





Éléments importants à aborder au cours d'une session de formation sur la transformation

Pendant la session de formation en technologie de transformation, les éléments suivants doivent être abordés:

- Description du produit fini ;
- Définition de la matière première et ingrédients ;
- Identification du matériel et équipement de transformation ;
- Définition de la succession des opérations techniques pour la production (diagramme de fabrication) ;
- Utilisation du produit fini.
- Emballage, stockage, conservation

6. Aspect genre

Avoir un bon produit fini suppose l'application de la bonne pratique d'hygiène et de transformation des produits agricoles. Les femmes sont plus impliquées dans ce maillon transformation de la chaîne de valeur. Ci-dessous quelques contraintes spécifiques :





Contraintes basées genre	Manifestations	Améliorations apportées
Manque d'information	Méconnaissance et faible intégration des bonnes pratiques en matière de transformation des produits agricoles	Sensibiliser les équipes de formations pour impliquer les femmes à ces activités Former les femmes sur les bonnes pratiques
Contraintes liées l'application des bonnes pratiques par les femmes	Les conditions de transformation (lieu et équipement) et le respect du diagramme de fabrication nécessitent des ressources financières	Accompagner les femmes avec les équipements adéquats pour la transformation des produits agricoles





7. Références bibliographiques

Berk, Z. (1993). Technologie de production de farine alimentaire et de protéique issus du Soja. *Bulletin des services agricoles de la FAO*, 97, Rome/Italie, 133 p.





Contacts : Programme ACMA 2
IFDC-BENIN: Quartier Agbondjèdo c/1079
Face Complexe scolaire Baptiste, Cotonou, Bénin
Tel: (+229) 21 30 59 90 / (+229) 21 30 76 20
Chef Programme : cdangbegnon@ifdc.org;
www.ifdc.org/acma-BENIN/

