RAPPORT DE LA FORMATION SUR L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET LA CONSERVATION DES PRODUITS LOCAUX SUIVI DE MISE EN MARCHE

Du 25 au 28 Novembre 2024 s'est tenu au CAFAB la quatrième session de formation pour le compte de 2024. Cette session est animée par ISSIFOU Aboudoulaye. Quatre modules ont meublé cette session qui a connu la participation de 22 producteurs. Comme thème il avait :

1- L'agriculture biologique et la conservation naturelle des fruits et légumes
2- Les bonnes pratiques de conservation naturelle des produits locaux
3- La transformation du gingembre
4- La transformation de la tomate.

Module 1 : L'agriculture biologique et la conservation naturelle des fruits et légumes

Ce module a permis au formateur de faire un rappel sur les principes de l'agriculture biologique et l'agro écologie. Après ce rappel, le formateur a ensuite passé aux principales causes des pertes post récolte, les bonnes pratiques ou techniques de récoltes, les bonnes et mauvaise pratique de transport des fruits et légumes, l'importance des tris et lavage des produits récoltés avant la conservation ou la transformation. Après ces étapes, les participants ont eu des notions sur la fabrication des dispositifs de conservation des produits, le matériel à utiliser ainsi que sur le déstockage des produits conservés.

Module 2 : Les bonnes pratiques de conservation naturelle des produits locaux

Ce module a commencé par la définition des termes tel que : l'hygiène, la sécurité sanitaires des aliments, produit salubre, contamination, contaminant. Après, le formateur a édifié les participants sur les différentes sources de contamination ensuite sur les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène), l'hygiène de l'environnement de conservation/transformation, les bonnes pratiques de nettoyage de l'environnement de travail, la propriété du lieu de travail, l'hygiène du matériel de travail et du personnel et des bonnes pratiques du lavage des mains.

Module 3 : La transformation du gingembre

Ce module a commencé par les différentes opportunités qu'offre la production du gingembre ainsi que les produits issus de sa transformation (gingembre frais, séché, rappé, le jus et sirop). Ensuite, les participants ont reçu des éclaircissements sur le matériel et les différentes étapes qui rentrent dans la préparation du sirop de gingembres. Le diagramme de fabrication du sirop de gingembre : réception de la matière première, pesage, lavage, morcellement, mouture, tamisage, filtrage, addition du citron et arome, fonte du sucre addition de jus de gingembre, cuisson, refroidissement, mise en bouteille et stockage définitive. Pour le dosage: filtrat=10l, sucre=20kg, citron=10cl.

Module 4 : La transformation de la tomate.

A travers ce module, le formateur a fait voir aux participants les problématiques liés à la production et conservation de la tomate. L'objectif de ce module est de montrer les pratiques simples facilement reproductibles de la transformation et conservation de la tomate afin d'ouvrir des pistes de chaine de valeur et d'entreprenariats aux acteurs de la filière tomate. Pour cette formation, le type de transformation retenu est celle de la tomate fraiche en purée. La technique de transformation de la tomate en purée se résume en sept (07) étapes à savoir : • Triage des fruits de tomate mûrs et bien

rouge: • Lavage à l'eau propre • Coupure et égrenage • Mouture des fruits sans pépins • Evapo-concentration : permet d'avoir la pâte de tomate; • Conditionnement; • Pasteurisation. Comme avantages, nous avons: un produit naturel, sain, de qualité et à moindre coût la rentabilité par la vente à des couts élevé à la période de pénurie de tomate, la conservation de longue durée (jusqu'à 2 ans sans congélateur)

La phase pratique : Elle a été trop dense avec une participation active des participants. Le formateur a pris beaucoup de temps pour expliquer aux participants les différentes étapes du processus de transformation ou de conservation. Dans un premier temps, les participants ont eu à fabriquer un dispositif de conservation naturel des fruits et légumes. En suit la deuxième pratique a porté sur la fabrication du sirop de gingembre et la troisième sur la fabrication de la purée de tomate.

Conclusion

Au cours de cette formation essentiellement pratique, les participants ont pu s'exercer sur les différents types de conservation ou transformation des produits locaux ainsi que toutes les mesures d'hygiène qui s'imposent ont été observées : Pour Mme FAYA Boombéna « Cette session m'a permis de découvrir des techniques simples et efficaces de transformation et je suis apte maintenant à pouvoir me lancer dans une AGR de transformation des fruits en jus de fruits».

Fait à Sokodé, le 06 Décembre 2024

Le Directeur Exécutif

ANNEXE



Phase théorique



Dispositif de conservation naturel des fruits et légumes



Préparation du sirop de gingembre



Mise en bouteille de la purée de tomate



Exposition jus de gingembre et purée de tomate



Vue d'ensemble