



COMHAFAT/ATLAFCO



RAFEP



ISPM

**FORMATION AU PROFIT DES MEMBRES DU
RESEAU AFRICAIN DES FEMMES DE LA PECHE
(RAFEP)**

THEME

**FABRICATION DE CONSERVE DE POISSON ET D'AUTRES
PRODUITS DE LA PÊCHE**



22-23 Février 2019 Agadir, MAROC

AGENDA

HORAIRE	THEME D'INTERVENTION
09h00-9h15	. Réception des participants
9h15-9h30	. Allocutions des officiels- Salle des plénières CMS
9h30-10h00	. Présentation des participants, attentes et intentions . Présentation des objectifs de l'atelier et de l'agenda – Modératrice : Mme Aminata BENGUE
10h00-10h30	Pause-café
10h30-13h00	<p>Session de présentations théoriques Modérateur Mr BOUAZZAOUI Youssef</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Présentation 1</u> : Rôle de la transformation des produits de la pêche dans la création de valeur et le développement des revenus des communautés de pêche Durée 20 mn – Intervenant Mr BOUAZZAOUI Youssef - <u>Présentation 2</u> : les obligations réglementaires et normatives pour la commercialisation des produits de la pêche transformés Durée 20 mn – Intervenant Mr BOUAZZAOUI Youssef - <u>Présentation 3</u> : Les pratiques locales de conservation des produits halieutiques en Afrique de l'Ouest : <ul style="list-style-type: none"> • Mareyage (débarquement et transport) • Transformation des produits halieutiques (fermentation, salage, fumage, séchage) - L'hygiène dans la manipulation du poisson : les facteurs de détérioration Durée 20 mn – Intervenant Mme Aminata BENGUE - <u>Présentation 3</u> : Les techniques de fabrication de la conserve de poisson à petite échelle - Durée 30 mn – Intervenant Mr THAOUI Khalid - <u>Discussion</u>
13h00-14h00	Pause déjeuner
14h00-17h00	- Visite d'une conserverie de poisson de la place

2ème jour : Samedi 23/02/19

9h00-12h00	<p>Formation pratique dans les halles technologiques de l'ISPM :</p> <ul style="list-style-type: none">- Contrôle de la qualité de la matière première ;- Transformation primaire ;- Préparation des milieux de couverture ;- Cuisson des produits de la pêche ;- Techniques de sertissage ;- Techniques de stérilisation ;- Contrôle de produit fini. <p>– Encadreur: Mr THAOUI Khalid</p>
12h00-13h00	<ul style="list-style-type: none">- Témoignage de femmes transformatrices- Discussions sur la visite guidée : observations et aspects importants à retenir <p>– Animation Mme Aminata BENGUE</p>
13h00-14h00	Pause déjeuner
15h00-17h00	<ul style="list-style-type: none">- Présentation d'expériences (2 cas)- Présentation sur la fabrication de conserve de produits : Produits à haute valeur ajoutée : Hamburger, Surimi, Nems, Beignets de poisson, Poutargue, Crevettes en conserve, Coquillages en conserve (huîtres, arches, murex) ; <p>– Animation: Mme Aminata BENGUE</p>
17h00-17h30	<ul style="list-style-type: none">- Délivrance des certificats- Session de dégustation des produits fabriqués
17h30	<ul style="list-style-type: none">- Clôture de la session