AJAC DIÁSPORA

Connaissance • Produção • Avenir

Manuel pratique de transformation et de conservation des produits agricoles

Guide pratique pour conserver les aliments, réduire les pertes et valoriser la production agricole









Hygiène | Séchage | Conservation | Emballage | Vente

Mieux conserver, moins gaspiller, plus de valeur pour la production agricole !

Édition 2026

Cristiano Kembo Rosado

PRÉSENTATION

Apprendre, observer, améliorer.

Ce livre a été préparé pour accompagner les producteurs familiaux, les groupes de formation et les personnes qui souhaitent commencer de manière organisée. Le point de départ consiste à connaître les ressources disponibles et à suivre les résultats à l’aide de registres simples.



Comment tirer parti de ce manuel

Lisez un chapitre, choisissez une tâche que vous pouvez mettre en pratique et notez vos observations. Adaptez le plan au climat, aux ressources, aux espèces et aux exigences locales.

Auteur : Cristiano Kembo Rosado. Texte de formation générale ; il ne constitue pas une certification technique, sanitaire ou juridique. Les photographies illustratives sont créées numériquement ; elles ne représentent pas des installations réelles de l’auteur.

SOMMAIRE

Votre parcours

1 Choisir le produit et le marché

2 Réceptionner et sélectionner

3 Hygiène du personnel et des locaux

4 Eau et circulation dans la production

5 Laver, préparer et découper

6 Séchage protégé

7 Réfrigération et congélation

8 Traitement thermique et limites

9 Grains et stockage

10 Emballage et étiquetage

11 Qualité et durée de conservation

12 Traçabilité et rappel

13 Rendement, coût et prix

14 Plan d’amélioration

AVANT DE COMMENCER

Un plan simple, chaque jour.

Préparez un cahier pour identifier chaque unité, lot ou groupe. Notez la date, vos observations, les actions réalisées et le moment de la prochaine vérification. Une courte note prise pendant la tâche est plus utile que de tenter de tout se rappeler à la fin du mois.



Trois questions pour décider

Que se passe-t-il ? Quelles informations me manquent ? Qui peut aider à confirmer une décision ? Lorsqu'il existe un risque pour la santé, le bien-être ou la sécurité alimentaire, interrompez la tâche dangereuse et demandez une aide qualifiée.

Les numéros de ce sommaire identifient les chapitres. Le lecteur virtuel indique la position de chaque page. Les fiches peuvent être imprimées ou recopiées dans un cahier.

Choisir le produit et le marché



La transformation peut réduire les pertes et créer de la valeur, mais elle introduit aussi des coûts et des risques. Choisissez un produit dont la matière première est disponible, dont la demande est confirmée et dont vous pouvez maîtriser le procédé. Commencez par de petits lots pilotes. Un produit attrayant n’est pas prêt à être vendu tant que sa sécurité, son emballage, sa traçabilité et ses conditions de conservation ne sont pas définis.

Idée clé

Ne produisez pas de grands volumes sans valider le procédé et le marché.

De la lecture à la pratique

1. Discutez avec les acheteurs et évaluez la présentation et la quantité.
2. Dressez la liste des matières premières, du matériel, de l’eau, de l’énergie et du travail.
3. Vérifiez les exigences locales avant de vendre.

Vérifier avant de poursuivre

Ne produisez pas de grands volumes sans valider le procédé et le marché.

Mon registre

Produit / acheteur / ressource / validation



Le suivi fait partie du travail. Notez une observation concrète et définissez quand vous réexaminerez l’action.

Réceptionner et sélectionner



La transformation ne rend pas sûre une matière première impropre. Réceptionnez des produits identifiés, examinez les dommages, la maturité, les salissures et les signes d’altération. Écartez ce qui ne convient pas avant l’entrée dans la zone propre. Des critères d’acceptation écrits aident à travailler de manière régulière et à échanger avec les fournisseurs.

Idée clé

N’utilisez pas de fruits moisis en retirant seulement la partie visible.

De la lecture à la pratique

1. Identifiez le fournisseur, la date, la quantité et le lot reçu.
2. Sélectionnez selon des critères définis pour le produit.
3. Gardez les produits rejetés séparés et contrôlez leur destination.

Vérifier avant de poursuivre

N’utilisez pas de fruits moisis en retirant seulement la partie visible.

Mon registre

Fournisseur / lot / acceptation / rejet



Le suivi fait partie du travail. Notez une observation concrète et définissez quand vous réexaminerez l’action.

Hygiène du personnel et des locaux



Les mains, les surfaces, les ustensiles et les vêtements peuvent transporter des contaminants. Organisez le lavage des mains et la séparation entre zones sales et propres. Une personne malade ne doit pas manipuler des aliments dans des conditions susceptibles de les contaminer. Le nettoyage élimine les résidus ; la désinfection, lorsqu'elle est indiquée, vient ensuite et nécessite une procédure adaptée.

Idée clé

Ne mélangez pas les produits de nettoyage et ne les rangez pas près des aliments.

De la lecture à la pratique

1. Définissez une tenue propre, une protection des cheveux et des règles de travail.
2. Lavez et préparez les surfaces avant de commencer.
3. Notez le nettoyage, le produit utilisé et le responsable.

Vérifier avant de poursuivre

Ne mélangez pas les produits de nettoyage et ne les rangez pas près des aliments.

Mon registre

Zone / tâche / produit / vérification



Le suivi fait partie du travail. Notez une observation concrète et définissez quand vous réexaminerez l’action.

Eau et circulation dans la production



L’eau utilisée pour la préparation et l’hygiène doit être sûre pour l’usage prévu. Organisez le travail pour empêcher que les matières premières sales, les déchets ou les caisses de transport traversent la zone des produits finis. Une circulation simple réduit les croisements et les erreurs. Les déplacements des personnes et des ustensiles doivent aussi être planifiés.

Idée clé

Ne considérez pas la transparence de l’eau comme une preuve de potabilité.

De la lecture à la pratique

1. Dessinez le parcours de la réception à l’emballage.
2. Séparez les ustensiles sales et propres.
3. Vérifiez l’origine, le stockage et le contrôle de l’eau.

Vérifier avant de poursuivre

Ne considérez pas la transparence de l’eau comme une preuve de potabilité.

Mon registre

Origine de l’eau / zone / croisement / correction



Le suivi fait partie du travail. Notez une observation concrète et définissez quand vous réexaminerez l’action.

Laver, préparer et découper



Préparez seulement la quantité que vous pouvez traiter sans attente excessive. Lavez avec une eau sûre, utilisez des surfaces adaptées au contact alimentaire et retirez les parties inappropriées. Des découpes uniformes contribuent à rendre l’étape suivante plus régulière. La procédure dépend du produit ; les traitements chimiques exigent une autorisation et des instructions précises.

Idée clé

Ne laissez pas le produit découpé au soleil pendant que vous préparez le reste du lot.

De la lecture à la pratique

1. Pesez la matière première avant et après la sélection.
2. Réalisez des découpes semblables avec des ustensiles propres.
3. Gardez les aliments préparés protégés et dirigez-les vers l’étape de traitement.

Vérifier avant de poursuivre

Ne laissez pas le produit découpé au soleil pendant que vous préparez le reste du lot.

Mon registre

Produit / poids initial / poids préparé / durée



Le suivi fait partie du travail. Notez une observation concrète et définissez quand vous réexaminerez l’action.

Séchage protégé



Sécher consiste à retirer de l’eau jusqu’à un niveau adapté au produit et à la conservation souhaitée. La durée, la température, la circulation de l’air, l’épaisseur et l’humidité ambiante influencent le résultat. Un séchoir protégé réduit l’exposition aux poussières et aux insectes. L’aspect et le toucher ne suffisent pas à valider la sécurité ou la durée de conservation commerciale.

Idée clé

N’emballez pas un produit apparemment sec sans vérifier le procédé.

CHAPITRE 06 · SÉCHAGE PROTÉGÉ

De la lecture à la pratique

1. Répartissez le produit en une couche adaptée, sans superposition excessive.
2. Notez les conditions et les changements observés pendant le séchage.
3. Validez le point final avec un appui technique et une méthode appropriée.

Vérifier avant de poursuivre

N’emballez pas un produit apparemment sec sans vérifier le procédé.

Mon registre

Lot / charge / conditions / vérification finale



Le suivi fait partie du travail. Notez une observation concrète et définissez quand vous réexaminerez l’action.

Réfrigération et congélation



Le froid aide à maîtriser l’altération, mais ne rend pas consommables des aliments déjà impropres. Définissez les températures et les durées pour le produit avec un appui technique. Mesurez, consignez les résultats et prévoyez les pannes d’énergie. Une congélation et une décongélation non maîtrisées peuvent compromettre la qualité et la sécurité. Le transport doit maintenir les conditions convenues.

Idée clé

Ne vous fiez pas à l’odeur pour décider si un produit exposé à une rupture du froid est sûr.

De la lecture à la pratique

1. Utilisez un thermomètre adapté et vérifiez son fonctionnement.
2. Disposez les produits de façon à permettre la circulation de l’air.
3. Préparez un plan pour les interruptions d’énergie et le transport.

Vérifier avant de poursuivre

Ne vous fiez pas à l’odeur pour décider si un produit exposé à une rupture du froid est sûr.

Mon registre

Équipement / température / panne / décision



Le suivi fait partie du travail. Notez une observation concrète et définissez quand vous réexaminerez l’action.

Traitement thermique et limites



Les produits en bocaux ne deviennent pas sûrs simplement parce que le couvercle s’est fermé. La sécurité dépend de la composition, de l’acidité, de l’emballage, de la température et de la durée effectivement atteintes. Les conserves peu acides exigent des procédés spécialisés et validés. Ce manuel ne fournit ni recettes de stérilisation ni paramètres universels pour la production commerciale.

Idée clé

N’improvisez pas de conserves peu acides au bain-marie.

De la lecture à la pratique

1. Choisissez uniquement des procédés documentés et adaptés au produit.
2. Demandez une validation à un professionnel de la technologie alimentaire.
3. Notez les paramètres et les critères d’acceptation de chaque lot.

Vérifier avant de poursuivre

N’improvisez pas de conserves peu acides au bain-marie.

Mon registre

Produit / procédé validé / paramètres / responsable



Le suivi fait partie du travail. Notez une observation concrète et définissez quand vous réexaminerez l’action.

Grains et stockage



Les grains doivent être dans des conditions appropriées avant d’être enfermés dans des récipients. Stocker une matière trop humide peut favoriser l’altération et des risques qu’un nouveau séchage ne suffit pas à éliminer. Nettoyez les locaux, identifiez les lots et maîtrisez les nuisibles sans contaminer les aliments. Les critères d’humidité dépendent du grain et de la conservation.

Idée clé

Ne mélangez pas du grain moisi avec du grain sain pour diluer le problème.

De la lecture à la pratique

1. Vérifiez l’état du grain avec une méthode appropriée.
2. Utilisez des récipients et des sacs adaptés, intacts et identifiés.
3. Recherchez les signes d’humidité, d’échauffement, d’insectes et de rongeurs.

Vérifier avant de poursuivre

Ne mélangez pas du grain moisi avec du grain sain pour diluer le problème.

Mon registre

Lot / état / récipient / inspection



Le suivi fait partie du travail. Notez une observation concrète et définissez quand vous réexaminerez l’action.

Emballage et étiquetage



L’emballage doit protéger contre l’humidité, la contamination et les dommages prévisibles pendant la distribution. Choisissez un matériau adapté au contact alimentaire et au produit. L’étiquette doit être véridique et respecter les exigences locales, y compris les informations sur le lot et les allergènes, le cas échéant. Un bel emballage ne remplace pas la maîtrise du procédé.

Idée clé

Ne réutilisez pas des récipients ayant contenu des produits chimiques.

De la lecture à la pratique

1. Testez la fermeture, l’intégrité et la compatibilité avec l’aliment.
2. Définissez l’identification du lot et les instructions de conservation.
3. Vérifiez les exigences légales avant d’imprimer les étiquettes.

Vérifier avant de poursuivre

Ne réutilisez pas des récipients ayant contenu des produits chimiques.

Mon registre

Matériau / fermeture / lot / information



Le suivi fait partie du travail. Notez une observation concrète et définissez quand vous réexaminerez l’action.

Qualité et durée de conservation



La durée de conservation ne doit pas être copiée sur celle d’un autre produit. Elle dépend de la matière première, du procédé, de l’emballage et du stockage. Définissez un plan d’évaluation avec un professionnel compétent, comprenant des analyses si nécessaire. Conservez les registres et les échantillons selon ce plan. Un lot douteux doit être retenu jusqu’à une décision fondée.

Idée clé

Ne fixez pas une date limite de conservation uniquement d’après l’aspect ou l’expérience d’un voisin.

De la lecture à la pratique

1. Établissez les critères d’acceptation avant de produire.
2. Suivez les échantillons dans les conditions de conservation prévues.
3. Notez les écarts et les décisions de libération ou de rejet.

Vérifier avant de poursuivre

Ne fixez pas une date limite de conservation uniquement d’après l’aspect ou l’expérience d’un voisin.

Mon registre

Lot / critère / évaluation / décision



Le suivi fait partie du travail. Notez une observation concrète et définissez quand vous réexaminerez l’action.

Traçabilité et rappel



Chaque unité vendue doit pouvoir être reliée au lot, à la production et à la matière première. Notez aussi à qui elle a été livrée, lorsque c’est possible. Cela permet d’agir en cas de réclamation ou de soupçon. Un rappel nécessite d’identifier, de séparer, de communiquer et de documenter, sans cacher le problème ni continuer à distribuer le lot concerné.

Idée clé

Ne continuez pas à vendre un produit dont la sécurité est mise en doute.

De la lecture à la pratique

1. Créez un code simple et unique pour chaque lot.
2. Notez les entrées, les opérations de transformation et les sorties.
3. Vérifiez si vous pouvez retrouver un lot à partir d’un emballage.

Vérifier avant de poursuivre

Ne continuez pas à vendre un produit dont la sécurité est mise en doute.

Mon registre

Lot / fournisseur / client / action



Le suivi fait partie du travail. Notez une observation concrète et définissez quand vous réexaminerez l’action.

Rendement, coût et prix



La transformation modifie le poids et le volume : une partie devient un résidu ou perd de l’eau. Calculez le rendement à partir de pesées du même lot et comparez des unités cohérentes. Le prix doit comprendre l’emballage, l’énergie, l’hygiène, les analyses, le transport, les pertes et le travail. Les recettes d’un lot ne sont connues que lorsque la vente et le paiement sont enregistrés.

Idée clé

Ne calculez pas la marge en déduisant seulement le prix des fruits.

De la lecture à la pratique

1. Pesez la matière première acceptée et le produit fini conforme.
2. Additionnez les coûts variables et la part des coûts fixes.
3. Comparez le coût par unité au prix de vente réel.

Vérifier avant de poursuivre

Ne calculez pas la marge en déduisant seulement le prix des fruits.

Mon registre

Entrée / produit fini / coût / recettes



Le suivi fait partie du travail. Notez une observation concrète et définissez quand vous réexaminerez l’action.

Plan d’amélioration



Une activité régulière dépend de la répétition d’un procédé maîtrisé, et non de la réussite occasionnelle d’un lot. Réexaminez les pertes, les réclamations, la consommation d’énergie et la bonne tenue des registres. Choisissez une amélioration à la fois. N’augmentez l’échelle de production que lorsque la sécurité, l’approvisionnement et la capacité de vente ont été démontrés.

Idée clé

N’augmentez pas l’échelle d’un procédé qui n’a pas encore été validé.

CHAPITRE 14 · PLAN D’AMÉLIORATION

De la lecture à la pratique

1. Réexaminez les lots et identifiez l’écart principal.
2. Définissez une action avec un responsable et un délai.
3. Vérifiez son effet avant d’augmenter la production.

Vérifier avant de poursuivre

N’augmentez pas l’échelle d’un procédé qui n’a pas encore été validé.

Mon registre

Écart / action / responsable / résultat



Le suivi fait partie du travail. Notez une observation concrète et définissez quand vous réexaminerez l’action.

FICHE PRATIQUE · ROUTINE

Ma ronde de travail

Date : _____ Unité ou lot : _____

- Dessinez le parcours de la réception à l’emballage.

  Observation / action : _____

- Pesez la matière première avant et après la sélection.

  Observation / action : _____

- Répartissez le produit en une couche adaptée, sans superposition excessive.

  Observation / action : _____

- Testez la fermeture, l’intégrité et la compatibilité avec l’aliment.

  Observation / action : _____

- Établissez les critères d’acceptation avant de produire.

  Observation / action : _____

FICHE PRATIQUE · RÉPONSE AUX PROBLÈMES

Observer. Protéger. Demander de l’aide.

En cas d’écart, identifiez le lot et interrompez la tâche susceptible d’aggraver le risque. Conservez les informations utiles et contactez un professionnel compétent. Ne dissimulez pas les pertes et ne transférez pas le problème à un autre groupe ou acheteur.

Contacts à compléter

Technicien / vétérinaire : _____ Téléphone : _____ Service d’urgence / autorité : _____

Date / signes ou écart / personnes ou unités touchées / conseils reçus

FICHE PRATIQUE · ÉCONOMIE

Connaître le coût réel

Additionnez les coûts effectivement attribués au lot ou à la période. Séparez les dépenses d’investissement des charges courantes. Notez également le travail, les pertes et les produits qui n’ont pas encore été vendus.

Calculs pour le cahier

Résultat de la période = recettes encaissées - coûts attribués. Coût par unité = coût total attribué / unités conformes produites. Utilisez toujours la même unité et ne divisez pas par zéro.

Date / description / quantité / unité / coût / recettes

FICHE PRATIQUE · SUIVI

L’historique de mon lot

Identification : _____ Début : _____

Date / quantité ou état / tâche réalisée / résultat / responsable

FICHE PRATIQUE · PLAN D’ACTION

Une amélioration à la fois

Ce que je veux améliorer

Décrivez un problème observé et ses conséquences.

Action et ressources

Indiquez la tâche, le matériel et l’aide nécessaires.

Responsable et délai

Qui s’en chargera ? Quand cela sera-t-il fait ?

Comment je vais vérifier

Définissez un signe ou un relevé permettant de comparer la situation avant et après.

GLOSSAIRE

Des mots pour la pratique

Lot

Quantité produite dans des conditions identifiées.

Rendement

Rapport entre le produit fini et la matière première utilisée.

Traçabilité

Capacité à relier le produit, le procédé et l’origine.

Durée de conservation

Période de conservation validée dans les conditions définies.

Contamination croisée

Transfert de dangers entre des personnes, du matériel ou des aliments.

Validation

Démonstration qu’un procédé peut atteindre le résultat de sécurité recherché.

SOURCES ET PORTÉE

Continuer à apprendre

Références pour approfondir le sujet. Ce texte est une synthèse pédagogique originale, adaptée à la formation des producteurs familiaux. La présence d'une source ne signifie pas que l'organisme approuve la collection AJAC Diáspora ou en est partenaire.

OMS - Five keys to safer food manual

https://www.who.int/publications/i/item/9789241594639

FAO - Small-scale postharvest handling practices

https://www.fao.org/4/ae075e/ae075e00.htm

FAO - Technical manual on small-scale processing of fruits and vegetables

https://www.fao.org/4/x0209e/x0209e00.htm

UNIDO - Small-scale fruit and vegetable processing and products

https://www.unido.org/publications/ot/9656458/pdf

Consultation éditoriale : novembre 2026. Vérifiez les recommandations, les produits autorisés et les règles actuelles auprès des services locaux. Les photographies sont illustratives et ne remplacent pas des instructions techniques d'installation ou d'utilisation.



Des connaissances qui accompagnent le travail.

Cristiano Kembo Rosado

AJAC DIÁSPORA · 2026

Apprendre. Noter. Mieux produire.