



SGP Grant Projet – DRC/SGP/OP5/Y4/STAR/CC/2015/12

**PROJET DE CONSTRUCTION ET VULGARISATION DU FOUR CHORKOR
AUPRES DES PECHEURS ARTISANAUX ET LA PRESERVATION DES
MANGROVES DE MUANDA**

Fiche de capitalisation d'expériences

Identité de l'organisation

Pays :	République Démocratique du Congo
Province :	Kongo Central
Territoire :	Muanda
Secteur :	La Mer
Village :	Nsiamfumu
Organisation porteuse de l'expérience	Union de Pêcheurs de Nsiamfumu (U.P.N)
Filière concernée	Technique de fumaison des poissons avec le four chorkor amélioré : Cas de 100 kg de poissons frais à fumer
Type d'organisation	Organisation Communautaire de Base (OCB)
Responsable	Madame Lelo Banganga Elizabeth
Objectif visé par l'initiative : Améliorer la qualité de fumage du poisson et réduire les pertes post- captures des poissons	
Problème initial : <ul style="list-style-type: none">- Manque de technique améliorée de fumaison de poissons entraînant des maladies respiratoires et oculaires ;- Mauvaise qualité du poisson fumé ;- Forte émission des gaz à effet de serre.	
Acteurs concerné par le problème : Les membres de l'Union de Pêcheurs de Nsiamfumu (U.P.N), la Coordination des Associations des Pêcheurs de Muanda (CAPM), les consommateurs des poissons.	
Cause racine du problème : Méconnaissance de techniques améliorées de fumaison du poisson.	
Résumé de la démarche	
MBONGI-FLRC/ASBL est une plate-forme d'ONGD du Kongo Central qui œuvre dans l'agriculture et l'environnement. Après une campagne de sensibilisation sur les questions environnementales à Muanda, les pêcheurs de Muanda ont déclaré avoir constaté, depuis une dizaine d'années, la diminution parfois des eaux surtout du fleuve, l'augmentation de la chaleur dans leurs villages, la disparition de certaines espèces animales et végétales et l'irrégularité des pluies. Delà, MBONGI-FLRC et CAPM ont introduit au PNUD/FEM un projet de construction et vulgarisation du four chorkor auprès des pêcheurs artisanaux et la préservation des mangroves de Muanda. Ce projet accepté vise à (i) promouvoir la démonstration, la mise en service et le transfert de technologies générant de faible émission de gaz à effet de serre auprès de	

pêcheurs de Moanda ; (ii) à contribuer à préserver et à accroître les stocks de carbone par la gestion durable et la prise en compte du risque climatique dans l'utilisation des terres, le changement d'affectation des terres et la foresterie. A cet effet, une dizaine des fours chorkor améliorés à construire ont été prévus dans différents villages. Une expertise a été recrutée pour assurer la formation à leur utilisation. Le projet est exécuté entièrement par la communauté locale à travers leur comité d'accueil.				
Partenaires de l'expérience		Rôles de chaque partenaire		
1) les membres de l'UPN		Apport de la main d'œuvre et contribution locale		
2) les membres du comité d'accueil du projet ¹		-Mobilisation de l'apport local		
3) MBONGI-FLRC/ASBL		Veille sur le chronogramme d'activités, la participation et l'implication effective des communautés bénéficiaires		
4) CAPM (Coordination des Associations des Pêcheurs de Muanda)		-Identifier les besoins des membres bénéficiaires -Assurer la formation		
5) PNUD/FEM		Apport Financier		
Actions menées pour adapter l'offre à la demande des services				
Etapes	Actions	Qui	Durée	Coûts
1) Approvisionnement en matières premières	- Achat 100 kg de poissons auprès de pêcheurs artisanaux - Achat 1 kg de sel	Le Comité de gestion de l'UPN	1 à 5 jours	260 \$us
2. Soins corporel	- Se laver les mains avec du savon - Couper les ongles -Mettre une tenue appropriée	Les membres de l'UPN	10 minutes	-
2) Préparation des poissons	- Etripage des poissons -Nettoyage des poissons avec de l'eau propre -Salaison des poissons : 1kg du sel pour 100 kg des poissons	Les membres de l'UPN	1 journée	-
3) Acquisition des ingrédients intervenant (braise, huile végétal, kopo de maïs, les dattes séchés	- Achat braises ; - Achat huile végétale, - Kopus de maïs, -Acquisition dattes séchées.	Les membres de l'UPN	1 heure	6\$us
4) Entretien du four chorkor	-Nettoyage du four avec de l'eau et du savon -Nettoyage des claies	Les membres de l'UPN	30 minutes	-

¹ Ce Comité est composé d'un Président, un Secrétaire, deux Conseillers et deux Mobilisateurs, tous élus localement lors de l'atelier de démarrage. Ils proviennent de différentes Organisations Communautaires locales de base (OCB) membres de l'UPN. Sa durée de vie est égale à la durée du projet, soit une année.

5) Allumage du feu	Mettre la braise et allumer le feu	Les membres de l'UPN	10 minutes	-
6) Huilage des clés et du poisson	Mettre l'huile de palme sur le grillage des claies et sur les poissons	Les membres de l'UPN	30 minutes	
7. Fumaison des poissons	<ul style="list-style-type: none"> - Entreposer les 100 kg de poissons dans 5 différents claies ; - Superposer les 5 différents sur le four ; - Couvrir le dernier du dessus ; - Surveiller le feu ; - Roter les claies ; - Roter les poissons à l'intérieur des claies. 	Les membres de l'UPN	1 journée	-

Bonnes pratiques susceptibles d'être enseignées, partagées et valorisées

- L'hygiène corporel avant le démarrage de la fumaison ;
- Toutes les étapes de la fumaison du poisson avec le four chorkor amélioré.

Originalité de l'expérience

- Usage de la braise, Kopus de maïs, dattes séchées à la place du bois
- Usage d'une petite quantité de braise pour fumer une grande quantité de poisson ;
- Augmentation de la durée de conservation du poisson (au-delà de 3 mois) ;
- Pas d'émission de la fumée et peu de chaleur. Donc absence des maladies oculaires
- Pas du goudron sur les poissons fumés. Evite les maladies pulmonaires ;
- Possibilité de collecter l'huile des poissons et l'utiliser pour d'autres fins comme la fabrication du savon.

Principales suggestions d'amélioration

- Sécuriser le four sous un abri pour lutter contre les intempéries et le vol
- Avoir un bac pour la conservation du poisson
- Avoir un lavoir pour le poisson

Images

