

Lettre du réseau des Hub-IIT

Numéro Spécial

MAITRISE DES RISQUES ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX

FEVRIER 2024



Edito

Tout comme cela avait été réalisé au Mali, les équipes des Hub-IIT du Sénégal et du Tchad ont organisé des ateliers de travail pour faire le bilan de leur activité de sensibilisation des MPMEA aux risques environnementaux et sociaux qu'ils mènent depuis 5 ans.

Ces journées ont permis de lister des solutions et innovations mises en places par les entreprises suite à cette sensibilisation, qui sont pour la plupart aisément répliquables et qui pour certaines ne nécessitent pas d'investissements importants.

Nous avons souhaité partager quelques unes de ces pratiques dans ce numéro spécial.

SOMMAIRE

Réduction de la consommation énergétique p.2

Amélioration des conditions de travail p.2

Valorisation des co et sous produits p.3

Traitement des déchets p.4

Ressources documentaires p.5

Réduction de la consommation énergétique

Les transformateurs·rices ont été orienté·e·s vers et formé·e·s pour l'utilisation d'équipements moins énergivores (notamment fours améliorés et séchoirs solaires). L'accent a aussi été mis sur l'importance de la maintenance préventive et une bonne utilisation des équipements.



Le **bouillage**, des **taux d'humidité** trop élevés des graines, des **tamis** dont la taille n'est pas adaptée ou **l'usure des disques** peuvent occasionner de **fortes consommations énergétiques** en meunerie.



- une entreprise adhérente en collaboration avec un équipementier et l'ESP (Ecole Supérieure Polytechnique de Dakar) a fait développer, avec l'appui du HUB-IIT, un modèle de pasteurisateur fabriqué avec un matériau à forte conductivité et un système fermé, ce qui a permis de réduire non seulement la consommation d'énergie et le temps de pasteurisation, mais aussi les risques de contamination.
- le fonds revolving du Hub-IIT de Ziguinchor a cofinancé avec un programme de l'USAID l'acquisition par un GIE d'un séchoir utilisant partiellement comme combustible des épiluchures issues de la transformation de fruits. ♦

L'ADEPME a édité 3 fiches de bonnes pratiques énergétiques (transformation des céréales, des fruits et légumes et produits agricoles) illustrées et fournissant des conseils très simples. Si vous êtes intéressés, rapprochez-vous des contacts listés en page 4.

Amélioration des conditions de travail

Les référent·e·s privilégient le conseil d'équipements permettant non seulement une amélioration des performances, mais aussi des conditions de travail et une prévention des maladies ou accidents professionnels.

Quelques conseils

- ♦ **Optimiser l'aération** pour éviter des environnements surchauffés
 - ♦ **Couvrir les courroies** des équipements pour éviter des accidents
 - ♦ Utiliser des **gants ou des protections pour les oreilles**
-
- Sur la côte casamançaise, le HUB-IIT avec son partenaire ISCOS a formé des transformatrices de poisson fumé à l'utilisation et à l'entretien de fours améliorés développés par le Centre d'Études et de Recherches sur les Énergies Renouvelables (CERER) de l'université Cheikh Anta Diop, avec le soutien de la GIZ. Ces fours diminuent leur exposition à la fumée qui affecte leurs yeux, tout en réduisant les risques de contamination des poissons par les HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques) toxiques.



Bonnes pratiques de maintenance

- Le Hub-IIT a répondu à la demande d'une entreprise productrice de fruits séchés qui souhaitait réduire les risques de coupures. Le référent a travaillé avec un équipementier pour adapter l'équipement afin que la trancheuse offre une position plus confortable à la découpe, réduisant ces risques ainsi que la pénibilité de la tâche.



- Le Hub-IIT envisage de mobiliser une sage-femme pour animer un atelier de sensibilisation dédié aux femmes pour l'adoption de bonnes postures de travail et éviter certains gestes dans la manipulation d'équipements présentant des risques dans les périodes de grossesse et après accouchement. ♦

Valorisation des co- et sous-produits

Les référents Hub-IIT ont incité les adhérent.es à valoriser leurs co- ou sous-produits.

Outre les valorisations de sous-produits pour l'alimentation du bétail (pour le son et les tourteaux de céréales, pour les épluchures de fruits et légumes ou pour les sous-produits de la production de poissons séchés ou fumés) ou comme combustibles (par exemple : coques de karité transformées en buchettes), il est tout particulièrement intéressant pour dégager plus de valeur ajoutée, de réfléchir à des possibilités de valoriser des co ou sous produits en les utilisant comme ingrédients dans des recettes. Les référents sont au service des entreprises pour les aider à mettre au point des recettes innovantes et faire des mises en relation au sein de leur groupe d'adhérents-es pour élargir les possibilités de valorisation.

Au Tchad :

- des **résidus** issus de la **transformation de granulés d'oseille ou de gingembre** sont intégrés, après séchage et assaisonnement à des **biscuits** ;
- des **peaux de mangue et du tourteau de cail-cédra et de neem** sont utilisés en **cosmétique** ;
- des **noyaux de dattes** transformées en confiture sont intégrés dans une spécialité à base de **café**.



Au Sénégal :

- des **calices de bissap** d'une adhérente productrice de jus sont utilisés pour la production de **confiture** de bissap par une autre adhérente
- une entreprise adhérent-e récupère les **graines de baobab** issues de la production de jus et sirop de bouye d'un GIE pour la production **d'huile de baobab**
- des **sous-produits** de la production de **jus de gingembre** sont utilisés pour la production de **thé**
- les **zestes d'agrumes** d'une entreprise productrice de jus sont utilisés par une autre adhérent-e pour faire des **confits d'agrumes**



Certaines conditions ont cependant été clairement identifiées lors de ces journées pour assurer le succès de collaborations entre entreprises : les distances parcourues ne doivent pas engendrer de coûts logistiques trop importants ou des difficultés de conservation ; ceci est surtout intéressant pour des co- et sous-produits secs produits en quantité suffisante et assez régulière, et pour des produits finis à forte valeur ajoutée. Il est conseillé aussi de réfléchir à une juste répartition des bénéfices. ♦



Adaptation au Mali d'une recette de thiakry de mangue développée par le HUB-IIT de Ziguinchor

L'équipe du Hub-IIT de Ziguinchor avait mis au point il y a quelques mois un processus de fabrication du thiakry de mangue. Ce produit innovant, qui permet de valoriser les écarts de tri de transformation de mangue ou les variétés de mangues inaptées au séchage car peu fibreuses, a retenu l'attention de Mme Guindo, référente du Hub-IIT Mali détachée de l'IER/LTA. Pour approfondir l'innovation elle a voulu réaliser des tests au LTA en remplaçant la farine de maïs du thiakry par de la farine de riz, afin d'en diversifier l'utilisation car c'est une des principales cultures au Mali. De plus l'utilisation d'une farine blanche permet d'accroître la coloration jaune de la mangue. Une étudiante de l'IER s'est emparée du sujet pour son fin de cycle de licence en agroéconomie.

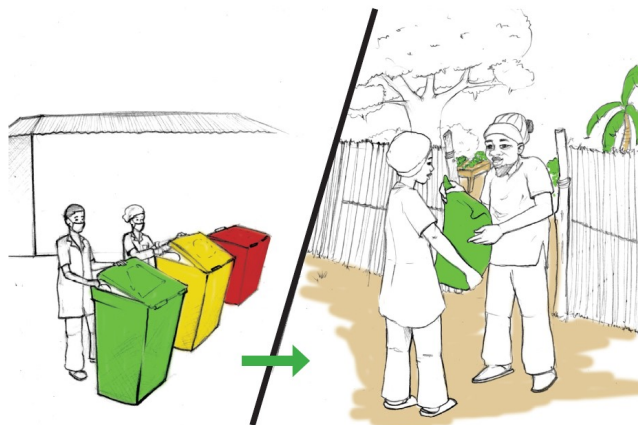
N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez obtenir le processus de thiakry de mangue. ♦



Traitement des déchets

Certains déchets causent des nuisances environnementales :

- Les eaux d'exsudats de fermentation de poisson. Les référents ont conseillé l'installation de bacs de fermentation avec robinet qui ont été financés par un partenaire.
- Les eaux de lavage de la pâte de manioc dans la transformation de l'attiéké. Les référents ont conseillé et accompagné la mise en place de fosses de réception et stockage des eaux avant l'évacuation par des camions vidangeurs. ♦



Tri et valorisation des déchets organiques

Ressources documentaires



- **Les fiches thématiques sur la Maitrises des Risques Sociaux et environnementaux**

Ces fiches sur différentes thématiques ont été éditées au Mali, Sénégal, Tchad et Burkina. Elles sont disponibles sur demande auprès des référents ou via [la plateforme en ligne](#)

<https://www.hub-iit.org/page/Publications-des-Hub-IIT>



- **Le memento Burkina**

Ce memento présente quelques actions simples et souvent peu coûteuses à mettre en place dans les petites unités agroalimentaires pour mieux maîtriser les risques environnementaux et sociaux.

Vous pouvez accéder librement à ce [memento ici sur la plateforme Hub-IIT](#).



- **La fiche capitalisation Mali**

Pour capitaliser sur l'expérience de sensibilisation à la maîtrise des risques environnementaux et sociaux, une poster a été éditée ; elle reprend l'historique, les impacts obtenus et quelques exemples d'actions mises en œuvre.

Cette fiche est disponible via le lien suivant <https://kdrive.infomaniak.com/app/share/945191/e7c07df9-de2c-4b07-996f-5ed87f647244>

Ces pratiques vous intéressent ? Vous souhaitez les mettre en place dans votre unité ?

Alors n'hésitez pas à nous contacter :

Burkina Faso - Afrique Verte APROSSA hubburkina.cds@gmail.com / afrique.verte@gmail.com

Mali - AMASSA : imsacko@gmail.com

Sénégal - GINDI : contact.gindi@gmail.com; Enda Graf Sahel : endagrafsahel@endagrafsahel.org

Tchad - Bet Al Nadjah : hub.iit.tchad@gmail.com

France - Tech-Dev : contact@tech-dev.org