

Techniques de Valorisation et de Stockage

Détenteur(s) de la Solution is **Adeniyi Adediran** et peut être contacté via **a.adediran@cgiar.org**

Résumé

Moins de 30% de la viande de poulet est transformée en produits conservés propres et prédécoupés dans les pays africains. La plupart des volailles sont vendues vivantes sur des marchés et abattues sur place, ce qui donne aux agriculteurs de faibles revenus et provoque des pénuries d'approvisionnement et des risques pour la santé publique. La transformation secondaire de poulets entiers crus en produits à valeur ajoutée et le stockage au froid permettent de vendre à un plus grand nombre de consommateurs tout au long de l'année, ce qui augmente les revenus des producteurs. La demande en viande de poulet prête à cuire ou précuite par les ménages, les institutions et les restaurants augmente rapidement en raison de l'urbanisation, de la croissance des revenus et de la sensibilisation à une alimentation saine et à la qualité des aliments. L'expansion des gammes de produits et des ventes de viande de poulet transformée est limitée par un manque de technologies et de compétences adéquates, des installations de chaîne du froid insuffisantes, un système de commercialisation mal organisé et des barrières commerciales. Les équipements mécanisés permettent de traiter de gros volumes, et les réfrigérateurs et congélateurs permettent le stockage à long terme et le transport sur de longues distances. Des installations de valorisation et de stockage sont disponibles pour les petites et moyennes entreprises, qui peuvent se regrouper pour réunir des capitaux et des volumes suffisants.

Description Technique

L'aviculture connaît une croissance rapide dans toute l'Afrique subsaharienne, mais l'industrie de transformation secondaire ne se développe pas au même rythme. Le poulet prédécoupé et précuit est pratique pour les consommateurs car il réduit le temps de préparation, offre des portions et des parties savoureuses, réduit les risques sanitaires et les risques liés au dépeçage à domicile. Les technologies de transformation et de stockage permettent d'élargir la gamme des produits de volaille, d'augmenter la valeur pour les producteurs, de stabiliser l'offre sur les marchés locaux et de revaloriser cette industrie agroalimentaire. Des normes strictes d'hygiène et de qualité des produits transformés à base de volaille doivent être maintenues pour favoriser les modes de commercialisation et de consommation. Les petites trancheuses électriques, les machines à désosser et les broyeurs sont les mieux adaptés à la transformation des volailles à faible volume, tandis que des équipements entièrement automatisés existent pour les grandes entreprises. L'emballage pour le stockage, le transport et la commercialisation peut se faire à l'aide de plateaux emballés ou d'emballages

hermétiques, chacun desservant des marchés différents. Les scelleuses sous vide à chambre permettent un contrôle strict des portions, une longue durée de conservation et une hygiène alimentaire élevée. Pour la conservation, les produits doivent être rapidement refroidis à 4°C dans les deux heures suivant l'abattage.

Utilisation

Les usines de transformation semi-automatisées pour les opérations de petite et moyenne envergure sont généralement situées dans des exploitations avicoles qui ont une capacité de traitement de quelques milliers de poulets par jour. Les usines de transformation de poulets entièrement mécanisées sont situées à proximité de groupes de grandes exploitations avicoles et ont généralement une capacité de plus de 50 000 poulets par jour.

Composition

Les équipements de découpe, de désossage, de broyage et de réfrigération peuvent être achetés en tant que composants individuels ou en tant que chaîne de production d'assemblage. Selon les préférences des consommateurs, la volaille peut être transformée en deux moitiés ou séparée en ailes, cuisses et poitrines, avec ou sans peau et os. La transformation ultérieure comprend des produits prêts à cuire marinés, hachés, panés, émiettés, glacés, rôtis, frits et grillés.

Moyens d'Application

Après le déplumage et l'éviscération, la volaille entière passe aux postes de découpe où elle est divisée en différentes parties. Le désossage est le plus courant pour les poitrines (filets et tendres), et parfois appliqué aux cuisses. Avant d'être emballée et réfrigérée, la viande propre et coupée est divisée en portions en fonction du poids, de la longueur, de la largeur et de l'épaisseur. Cette étape est essentielle pour le marketing, le contrôle des prix et la sécurité alimentaire. Les restaurants et les cuisines de fast-food s'appuient sur le portionnement car ils appliquent des procédures de cuisson standard où la viande est placée dans une friteuse à une température et une durée déterminée. Les portions trop lourdes ou trop épaisses n'atteindront pas une température interne sûre avec les réglages programmés.

Agroécologies	Tous les Agroécologies.
Régions	l'Afrique subsaharienne.
Developed in Countries	le Bénin, le Zimbabwe, la Zambie, l'Ouganda, le Tanzanie, le Soudan du Sud, le Somalie, la Sierra Leone, le Sénégal, le Rwanda, le Nigeria, le Niger, le Mozambique, le Malawi, Madagascar, le Kenya, le Côte d'Ivoire, la Guinée, le Ghana, le Gabon, l'Ethiopie, la République Démocratique du Congo, le République Centrafricaine, le Burundi, le Bostwana.

Available in	le Bénin, le Zimbabwe, la Zambie, l'Ouganda, le Tanzanie, le Soudan du Sud, le Somalie, la Sierra Leone, le Sénégal, le Rwanda, le Nigeria, le Niger, le Mozambique, le Malawi, Madagascar, le Kenya, le Côte d'Ivoire, la Guinée, le Ghana, le Gabon, l'Ethiopie, la République Démocratique du Congo, le République Centrafricaine, le Burundi, le Bostwana.
Forme(s) de la Solution	Équipement.
Application(s) de la Solution	Ajout de Valeur, Transformation Agroalimentaire.
Denrées Agricoles	la Vollaile.
Bénéficiaires Cibles	les Agro-Commerçants, les Agriculteurs Commerciaux, les Agriculteurs de Petit Échelle.

Commercialisation

Catégorie de Commercialisation

Disponible dans le commerce

Exigences de Démarrage

Divers facteurs doivent être pris en compte lors de la création d'une entreprise de transformation de la volaille, notamment les lois et réglementations relatives à la sécurité des aliments et aux entreprises afin d'obtenir les permis et les licences, le marché cible afin d'obtenir le bon produit et les bonnes stratégies de vente, l'emplacement avec un accès à l'eau potable, à l'électricité et à l'élimination des déchets, ainsi que la taille appropriée de l'équipement, la formation du personnel et les procédures d'assurance qualité. Les principaux investissements pour une usine de transformation de la volaille sont les machines de découpe, de désossage, de refroidissement et de réfrigération. Les coûts dépendent fortement de la capacité, de l'emplacement et des dépenses diverses.

Coût de Production

Les prix des petites machines électriques de transformation varient entre 500 et 1 000 dollars US. Une usine de transformation de base avec des lignes de défibrage, de découpe et de stockage pour 500 poulets par jour a un coût de démarrage de 15 600 dollars US. Les coûts supplémentaires comprennent les salaires des bouchers et

l'électricité pour faire fonctionner les machines et les entrepôts frigorifiques, ce qui représente plus de 4 000 dollars au total pour une usine de 500 oiseaux par jour.

Segmentation de la Clientèle

La clientèle la plus importante pour la volaille transformée est constituée par les supermarchés, les restaurants, les traiteurs et les institutions (par exemple, les écoles, les hôpitaux et les usines). Les produits de poulet de haute qualité et en portions appropriées ouvrent de nouveaux marchés et ont un très fort potentiel de croissance.

Rentabilité Potentielle

Les informations provenant de l'industrie avicole ghanéenne montrent qu'une usine de transformation de 500 oiseaux à une valeur actuelle nette de plus de 110 000 dollars, un rapport valeur/coût de 1,06 et un taux de rendement interne de 303%. L'analyse sectorielle montre que les investissements deviennent financièrement non viables lorsque le coût d'approvisionnement ou les revenus des ventes varient de 9%. En général, des bénéfices bruts plus élevés sont obtenus par les grandes entreprises, les petites exploitations doivent gérer les coûts plus soigneusement.

Exigences de Licence

Les détails relatifs à la conception des équipements et des lignes de production sont protégés. Il existe des réglementations relatives à la sécurité des aliments, aux entreprises et à l'environnement pour les industries de transformation de la volaille dans les pays africains, qui doivent obtenir une licence et faire l'objet d'inspections régulières.

Solution en tant que Bien Public

Une partie du savoir-faire relatif à la préparation des produits de poulet prédécoupé et précuit est un bien public.

Solution Images



*Les produits transformés à base
de volaille sont appréciés par des
consommateurs*



Scelleuse sous vide externe de faible capacité

Institutions



Accompanying Solutions

[Plumage et Tri des Œufs Mécanisés](#)