

CENTRE DE RESSOURCES BIOMASSE ENERGIE DE ERA - CAMEROUN

Mise en place de fours améliorés pour le fumage de poissons : la condition pour obtenir un meilleur rendement

Opportunité de réduction des dépenses énergétiques des fumeurs de poissons par l'amélioration de l'efficacité énergétique des fours

CONTEXTE

Le Cameroun est à juste titre considéré aujourd'hui comme un pôle producteur de poissons dans la sous-région CEMAC. Les poissons, fumés pour la plupart, proviennent à 95 % des localités d'IDENAU et de MOUANKO. L'activité de fumage est exercée en majorité par des femmes, les hommes étant chargés de la pêche. A l'heure actuelle, les techniques utilisées pour le fumage sont encore rudimentaires, avec pour conséquences d'énormes pertes d'énergie et une charge considérable pour l'approvisionnement en combustibles.

Four amélioré pour le fumage des poissons



Photo ERA-Cameroun

composés de quatre piquets supportant un grillage où sont disposés les poissons. Ces fours sont soit à l'air libre, soit sous un toit. Ils présentent des inconvénients évidents qui sont liés à la déperdition de chaleur. Cela conduit à un temps de séchage du poisson plus long (24 h en moyenne). On constate également beaucoup d'ennuis de santé chez les opérateurs, causés par l'inhalation des fumées.

FOURS AMELIORES

Les fours améliorés sont de forme rectangulaire. Ils sont construits en brique de terre cuite sur une hauteur de 1 mètre avec deux ouvertures pour le bois et un mur de séparation au milieu. Les poissons sont disposés sur une claie (50 à 100 kg au maximum). Les poissons frais disposés sur la grille du four sont par la suite recouverts avec des feuilles mortes. La chaleur est uniformément répartie à la surface avec une température constante (70° à 80°C). Un dispositif adiabatique peut être mis en place pour réduire au maximum les pertes de chaleur.

Les fours améliorés sont alimentés en bois grâce à une ouverture sur l'extérieur. Cette dernière doit être de taille suffisante pour entretenir la combustion et limiter les pertes d'énergie. La taille du mur doit être d'un mètre en moyenne pour faciliter la manipulation. La construction de ces fours reste aisée et fait appel à des matériaux locaux (bois, argile, blocs de terre cuite ou de ciment). Ce four s'apparente aux fours parpaing que l'on retrouve au Sénégal.

Toutefois, il existe des possibilités d'amélioration. Des fours améliorés de fumage ont en effet été installés dans la région mais ces derniers sont encore peu connus et restent très faiblement utilisés.

FOURS TRADITIONNELS

Les fours actuellement employés par la plupart des fumeurs de poissons sont de type traditionnel. Ils sont simplement

Cette fiche a été réalisée dans le cadre du projet ENEFIBIO supporté par la Commission européenne dans le cadre du Programme Européen "Energie Intelligente - Europe" et plus spécifiquement dans le cadre du programme Coopener

Avec le soutien de

CENTRE DE RESSOURCES BIOMASSE ENERGIE DE ERA - CAMEROUN



Photo ERA-Cameroun

Four traditionnel avec des problèmes d'efficacité énergétique et de fumées nocives

Avantages :

Les fours améliorés conservent mieux la chaleur et permettent ainsi un séchage plus rapide du poisson et la réduction des risques de maladies causées par la fumée. Le temps de fumage est réduit par rapport aux fours traditionnels, il est d'environ 8 à 10 heures. La consommation en bois est également réduite avec une moyenne de 0,25 à 0,4 kg de bois par kg de poissons frais. La quantité de bois consommée par mois dans un four amélioré est la même que celle consommée par semaine avec un four traditionnel. Enfin, l'opérateur est moins exposé à la chaleur et à la fumée par rapport au four traditionnel.



Photo ERA-Cameroun

Combustibles provenant de l'exploitation illicite des mangroves

Au niveau économique :

La consommation de poisson fumé est en expansion dans la sous-région CEMAC (Communauté Economique et Monétaire de l'Afrique Centrale), la demande étant de plus en plus accrue ce

qui justifie la hausse du prix du poisson fumé sur le marché. L'utilisation d'un four amélioré permettra aux utilisateurs de réduire considérablement leur consommation en bois.

Au niveau environnemental :

Les unités de fumage de poissons sont situées loin des grandes sources de biomasse que sont les forêts. Pour cette raison, l'approvisionnement en bois est un point sensible pour les fumeurs qui doivent soit acheter le bois à un prix élevé, soit utiliser le bois de la mangrove. La baisse de la consommation de bois liée à l'utilisation de fours améliorés permettra de préserver les mangroves et les zones marécageuses qui sont de plus en plus fragilisées par les activités de fumage de poisson.

Pour plus d'informations

Cameroun Worldwide Conservation Society (CWCS)

Contact : NGANDO René
BP 56 Mouanko, CAMEROUN

ERA-Cameroun

Environnement Recherche Action
Face Agence Sonel
Biyem-Assi, Yaoundé, Cameroun
Tél. +237 22 31 56 67
Email : era_cameroun@yahoo.fr



Projet coordonné par le CRA-W, Centre wallon de Recherches agronomiques,

Département Génie rural, Chaussée de Namur,
146 B-5030 Gembloux BELGIQUE
Tél. +32 (0) 81 62 71 40
Fax. +32 (0) 81 61 58 47
www.cra.wallonie.be

Fiche réalisée par : ITEBE, Association des professionnels des Bioénergies

BP 149, 28 boulevard Gambetta
F-39004 Lons-le-Saunier Cedex FRANCE
Tél. +33 (0) 3 84 47 81 00
Fax. +33 (0) 3 84 47 81 19
www.itebe.org

www.enefibio.com

