

**Bonnes Pratiques de  
production d'huile de Moabi**  
Manuel de formation



## Introduction



- 1 affiche = 1 seul message.
- Les deux femmes ont des robes de couleur différentes.
- Une fait bien, l'autre fait mal.
- Emilie, toujours en robe grise à gauche, fait toujours mal.
- Annette, toujours en robe violette à droite, fait toujours bien.
- Pour chaque séance de formation, faire une liste de présence pour chaque village :

Noter sur une feuille de papier, les noms de toutes les personnes présentes à la séance de sensibilisation (formation).

# Introduction



«On va parler maintenant d'Emilie et Annette, 2 productrices de la région»



# Introduction



- A gauche, toujours les mauvaises pratiques.
- A droite, toujours les bonnes pratiques.
- Ne pas le dire aux productrices. Elles doivent s'en rendre compte elles-mêmes, au fur et à mesure de la formation.
- Toujours faire une deuxième lecture.
- Faire identifier par les productrices la femme qui connaît les bonnes pratiques.

## Déroulement de la formation



- Montrer chaque affiche.
- Laisser les productrices décrire, expliquer ce qu'elles voient.
- Guider la discussion si les productrices ne parlent pas ou si elles ont oublié de parler d'un point.
- Après la dernière affiche, revenir au début et parler seulement que des bonnes pratiques.
- Dire ensuite aux productrices clairement qu'elles ne doivent faire que les bonnes pratiques, pas les mauvaises pratiques.
- Expliquer que les bonnes pratiques, c'est pour produire une huile de bonne qualité, qui sera mieux payée.
- Ne parler des 2 affiches d'hygiène qu'après avoir expliqué aux productrices ce que c'est les bonnes pratiques de production d'huile de moabi.

# 1. Récolte



## 1. Récolte

### MAUVAISE

- Le pied du moabi n'est pas débroussaillé : les fruits sont cachés dans l'herbe.
- Une femme toute seule.

### BONNE

- Le pied du moabi est débroussaillé : les fruits sont bien visibles.
- Enlever la chair du fruit.
- Ne garder que les noix non germées (dans le panier).
- Récolter en groupe pour diminuer les risques de rencontre avec les animaux (éléphants, gorilles, etc.).

## 1. Récolte : Messages supplémentaires



- Identifier les pieds de moabi productifs à partir des mois de septembre-octobre (c'est la période de floraison des arbres moabi).
- Le feuillage vert des arbres = arbres qui vont beaucoup produire des fruits.
- Sol entretenu = fruits plus faciles à ramasser et moins endommagés.
- Ramassage en groupe pour diminuer le risque de rencontrer les animaux comme l'éléphant, le gorille, etc.
- Penser à replanter des graines germées et en faire des pépinières (voir la réaction des villages).
- Gestion des conflits : identifier dans chaque village comment s'organise la récolte (gestion entre chefs de familles ? Récolte groupée ? Chaque famille ramasse ses propres fruits ?).

## 2. Séchage noix



## 2. Séchage noix

### MAUVAISE

- Noix en contact du sol, de la pluie ou du sel.
- Noix sales.
- Noix à la portée des animaux domestiques.

### BONNE

- Bien séparer la chair du fruit avant le séchage.
- Sécher les noix en hauteur, sur un séchoir (table ou tôle).
- Sécher les noix au soleil, à l'abri de l'humidité et des animaux.
- Séchage pendant au moins 6 semaines.

## 2. Séchage noix : Messages



- Bien séparer la chair du fruit avant le séchage.
- Ne pas faire sécher les noix directement au sol.
- Faire sécher les noix au soleil sur un séchoir.
- Toujours utiliser du matériel propre comme séchoir (table, tôle, panier, cuvette ou natte).
- Rentrer les noix chaque soir et ne pas les mouiller.
- Ne pas mélanger des noix qui ont été ramassées à différents moments.
- Le séchage doit durer au moins 6 semaines.
- Pour savoir si la noix est sèche, on la secoue. Si l'amande bouge, la noix est bien séchée.

### 3. Stockage



### 3. Stockage

#### MAUVAISE

- Noix, sac ou panier au contact du sol.
- Noix non protégées de la pluie ou des animaux.
- Mélangées avec la saleté (insectes, feuilles mortes, terre, etc.).

#### BONNE

- Stockage l'abri des animaux, dans un sac, un panier bien couvert ou sur une natte tissée au dessus du feu.
- On stocke les noix **QUE** lorsqu'elles font un bruit dans leur coque en étant secouées.

### 3. Stockage : Messages



- Ne pas conserver les noix directement au sol.
- Conserver les noix dans un sac ou un panier en hauteur et à l'abri de l'humidité.
- Eviter le contact avec les animaux.
- Eviter le contact avec le sel.

## 4. Cassage des noix et tri des amandes



## 4. Cassage des noix et tri des amandes

### MAUVAISE

- Cassage des noix au sol directement.
- Utilisation d'une bouteille, un marteau, un couteau ou un morceau de bois récupéré.
- Pas de tri d'amandes noires.
- Les morceaux de coque, les débris d'insectes morts et de la poussière dans les tas d'amandes à piler.

### BONNE

- Bien se laver les mains et les bras avant de casser les noix.
- Cassage des noix sur une natte propre et avec un outil propre pour éviter la saleté.
- Tri : séparer les amandes blanches et les noires et les mettre dans 2 bassines différentes.
- Ouvrir et trier les amandes marron en deux tas.
- Ne retenir que les amandes marron dont l'intérieur est blanc et propre.

## 4. Cassage des noix et tri des amandes : Message



- Les bonnes pratiques d'hygiène deviennent importante à partir de l'étape du cassage des noix (il faut bien regarder la qualité des amandes!).
- Si le séchage, le cassage des noix et le tri des amandes ne sont pas bien faits, on a beaucoup d'amandes noires qui vont produire une huile de mauvaise qualité.
- L'huile de mauvaise qualité peut ne pas être achetée, ou être achetée moins chère!
- Utiliser des outils (pilon, bassines) propres qui ne servent qu'à casser les noix de moabi.
- Séparer les amandes blanches des amandes noires.

## 5. Tri n°2



## 5. Tri n°2

### MAUVAISE

- Amandes blanches et noires mélangées.

### BONNE

- Parmi les amandes noires, faire un 2ème tri:
  - Ouvrir les amandes noires,
  - Celles qui sont blanches à l'intérieur peuvent être pilées pour faire de l'huile de qualité n°2.
- Jeter les amandes noires qui sont aussi noires à l'intérieur ou moisies avec des insectes.
- Si vous les utilisez pour vous, vous ne devez pas utiliser les outils qui servent à produire l'huile du projet.

## 5. Tri n°2 : Message



- Si les bonnes pratiques ne sont pas respectées, il y aura beaucoup d'amandes noires, et l'huile sera de mauvaise qualité.
- Parmi les amandes noires : celles qui sont blanches à l'intérieur peuvent être pilées à part et pourront être achetées en grade 2 (2ème qualité, moins cher que grade 1).
- Les amandes noires et moisies ou avec des insectes ne doivent pas être pilées.
- Les bonnes pratiques d'hygiène deviennent très importantes à partir de l'étape du cassage des noix (bien regarder la qualité des amandes!).
- Utiliser des outils (pilon, bassines) propres à utiliser seulement pour le Moabi.
- Nettoyer les outils au début et à la fin du travail.

## 6. Séchage des amandes



## 6. Séchage des amandes

### MAUVAISE

- Séchage au sol ou pas de séchage.
- Séchage au fumoir et au contact de la cendre.
- Ne pas faire le séchage dans les endroits où les animaux passent : les animaux peuvent venir sur les amandes et les salir.

### BONNE

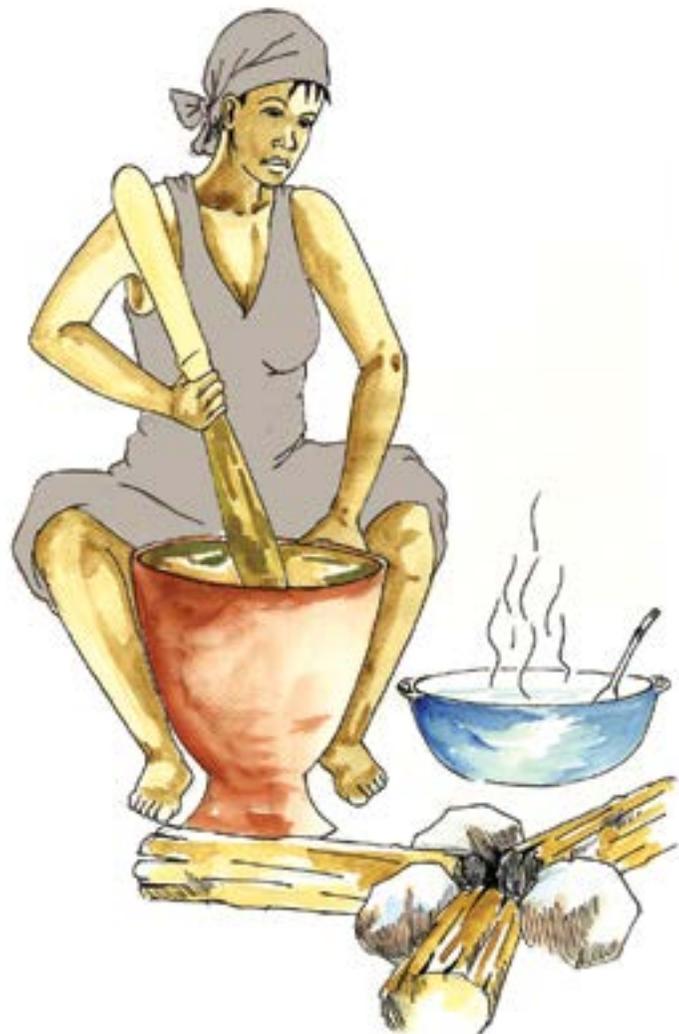
- Séchage au soleil sur un support (table, planche/récipients), propre et sans saleté.
- Tenir les amandes loin des animaux.
- Sécher les amandes au soleil, au moins 3 heures avant de piler.
- Hygiène :
  - Se laver les mains avant de toucher les amandes,
  - Porter un foulard,
  - Ne pas être malade (pas de galle, toux/grippe, blessure, etc.).

## 6. Séchage des amandes : Message



- Rappel : les bonnes pratiques d'hygiène deviennent très importantes à partir de l'étape du cassage des noix (bien regarder la qualité des amandes!).
- Séchage sur une table, une planche ou dans une cuvette. Tous ces supports doivent être propres et sans saleté.
- Sécher au soleil, minimum 3 heures, en évitant les animaux et la saleté.
- Ne pas mettre les amandes au fumoir et au contact de la cendre, car elles vont avoir une mauvaise couleur et donner un mauvais goût à l'huile.

## 7. Pilage des amandes



## 7. Pilage des amandes

### MAUVAISE

- Piler les amandes de moabi dans le mortier utilisé pour les feuilles de manioc, niemboue, arachides, etc.
- Mortier et pilon sales.
- Pilage des amandes dans la cuisine, près du feu et des cendres.

### BONNE

- Utiliser le mortier pirogue.
- Piler au soleil.
- Faire bouillir l'eau avant de l'utiliser pour travailler avec une eau propre.
- Rajouter une petite quantité d'eau tiède après que l'huile ait commencé à sortir.
- Hygiène : bien se laver les mains et les bras ainsi que tous les outils de travail.

## 7. Pilage des amandes : Message



- Utiliser un mortier en forme de pirogue et un pilon qui ne servent qu'à piler les noix de moabi.
- Tous les outils doivent être propres : il faut les nettoyer à l'eau propre et chaude (bouillie au moins 5mn) et les faire sécher au soleil, au moins 3 heures avant de commencer le travail.
- Piler les amandes au soleil afin que l'huile sorte plus vite.
- Faire bouillir de l'eau propre (pendant au moins 5 minutes pour tuer les microbes).
- Rajouter le minimum d'eau possible propre et chaude (bouillie au moins 5mn) après que l'huile ait commencé à sortir : trop d'eau donne un gout amer à l'huile.
- Comprendre et mesurer les quantités d'eaux rajoutées au cours du pilage.

## 7. Pilage des amandes : Hygiène



Bonnes pratiques d'hygiène :

- Bien se laver les mains et les bras.
- Bien laver les outils (pilon, mortier, louche, cuvette, bocaux, etc.).
- Prévoir une cuvette propre à côté de la productrice afin de poser tous ses outils de travail.
- Ne pas porter du vernis aux ongles et **BIEN** laver les mains après avoir enlevé le vernis (enlever le vernis un jour avant le travail).
- Porter un foulard à la tête.
- Ne pas avoir de la gale ou des blessures.
- Ne pas être malade : Toux/grippe...

## 8. Séchage de la pâte



## 8. Séchage de la pâte

### MAUVAISE

- Séchage sans soleil.
- Séchage sur une tôle au sol, dans un récipient sale.

### BONNE

- Séchage au soleil.
- Sécher la pâte dans une marmite ou une cuvette propre, nettoyée et séchée quelques heures avant le travail.

## 8. Séchage de la pâte : Message



- Les bonnes pratiques d'hygiène sont très importantes à respecter car de mauvaises pratiques donnent de la mauvaise huile.
- L'étape de séchage de la pâte au soleil permet de ramollir les amandes broyées pour que l'huile sorte bien et vite.
- Mettre la pâte loin des endroits où les animaux passent, de la cendre et des poussières pour ne pas la salir et avoir après une mauvaise huile.

## 9. Pressage de la pâte



## 9. Pressage de la pâte

### MAUVAISE

- Avec presse et matériel sales.
- Avec les mains.

### BONNE

- Avec la presse artisanale.
- Utiliser une presse fabriquée plus de 2 semaines à l'avance.
- Nettoyer le panier et la planche dorsale de la presse artisanale, y compris les traverses à l'eau chaude avant et après utilisation.
- Avant le pressage de la pâte, rassembler tout le matériel qu'on va utiliser pour presser la pâte.
- Le matériel doit être propre.

## 9. Pressage de la pâte : Message



- Rappel des bonnes pratiques d'hygiène.
- Le pressage d'huile à la main est possible, mais il est plus difficile pour la productrice. Il prend aussi plus de temps et donne moins d'huile (il faut faire des repasses).
- Il faut avoir une presse bien propre et nettoyer le panier et la planche dorsale de la presse artisanale (y compris les traverses) à l'eau chaude avant et après le travail.
- Il faut fabriquer la presse, le panier et les traverses au moins 2 semaines à l'avance et avec du bois alimentaire pour éviter de colorer ou de contaminer l'huile.

## 10. Filtrage de l'huile



## 10. Filtrage de l'huile

### MAUVAISE

- Ne pas utiliser de filtre.
- Utiliser des filtres en raphia
- Chauffer l'huile au feu après le pressage, pour la rendre liquide.

### BONNE

- Coller des étiquettes sur les bocaux avant de transvaser l'huile.
- Sur les étiquettes, mettre le nom de la productrice, la date de production et le nom du village.
- Utiliser des filtres fins, propres et secs.
- Mettre 2 filtres sur l'entonnoir.
- Poser l'entonnoir sur un bocal.
- Filtrer l'huile dès la fin du pressage, avant qu'elle ne devienne solide.

## 10. Filtrage de l'huile : Message



- Rappel des bonnes pratiques d'hygiène.
- Utiliser les filtres et les bocaux offerts par le projet. Ils doivent être bien propres et secs.
- Ne pas attendre que l'huile refroidisse après pressage pour éviter de la réchauffer et de la gaspiller.
- L'huile produite doit être d'une belle couleur blanche, sans saletés.
- Une huile sale est de couleur jaune marron, grise ou verte.
- Chaque bocal doit être étiqueté avec le nom de la productrice, le nom de son village, la date de production de l'huile, la date et le lieu de récolte des noix, la quantité et la qualité (grade1, grade2), et si possible le code de l'arbre.
- Etiqueter le bocal avant de mettre l'huile sinon l'étiquette ne collera pas (étiquette écrite au crayon et bien scotchée).

## 11. Le produit final



## 11. Le produit final

### MAUVAISE

- Avoir une huile de moabi sale, de couleur jaune marron, grise ouverte.

### BONNE

- Avoir une huile de moabi propre, de couleur blanche.

## 11. Le produit final : Message



- Huile de bonne qualité (couleur blanche et sans saletés) est une huile de qualité 1.
- Elle sera payée au meilleur prix.

## Recapitulatif



- Demander aux productrices et à l'assistance laquelle des deux femmes du manuel elles préfèrent : « Annette ou Emilie ? », « Et Pourquoi ? »
- Laisser parler les productrices et les autres participants.
- Ensuite faire un récapitulatif des bonnes pratiques en reprenant chaque affiche depuis le début (1.Récolte).

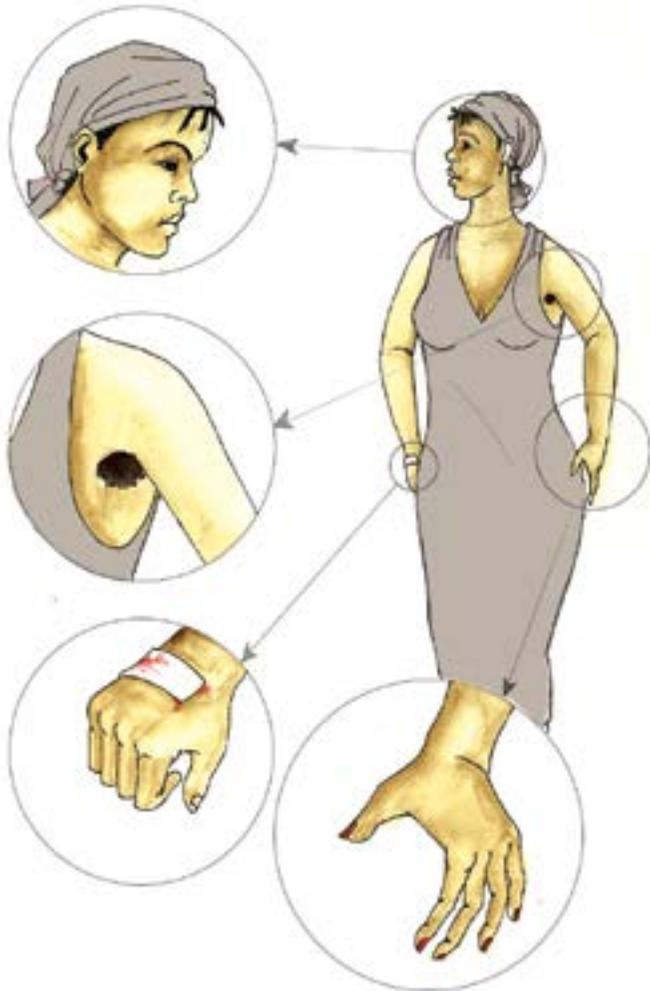
NB : Noter sur votre cahier le nombre de réponses positives annoncées par l'assistance et le comportement de tous les participants (intéressés ou moins intéressés par la formation).

## 12. Bonne pratiques d'hygiène



- Il faut montrer cette affiche après toutes les autres affiches, après avoir demandé aux productrices, qui elles préfèrent : Annette ou Emilie, et pourquoi?
- Expliquer que les bonnes pratiques d'hygiène permettent d'avoir une huile finale de meilleure qualité, même si cela ne se voit pas à l'oeil nu. L'huile sera analysée dans un laboratoire et on pourra comprendre et dire qui a respecté les bonnes pratiques ou pas.

## 12. Bonne pratiques d'hygiène



## 12. Bonne pratiques d'hygiène : Récapitulatif

### MAUVAISE

Mains sales

Vernis

Cheveux qui dépassent du foulard

Productrice enrhumée

Parle et mal positionnée pendant le pilage

Blessures et gales

Crème sur les mains

### BONNE

Bien se laver les mains et les bras à l'eau (propre et chaude) et au savon avant de toucher les amandes

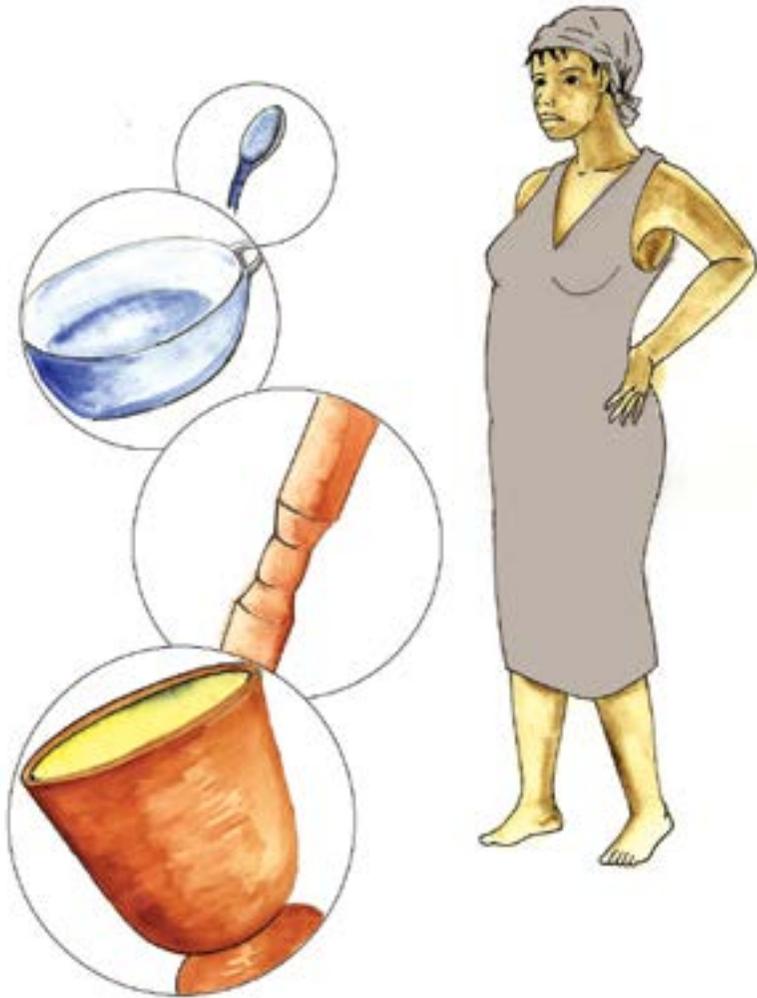
Se tailler les ongles et ne pas avoir du vernis

Porter un foulard et se munir d'une pochette/mouchoir

Ne pas piler au dessus du mortier ; se mettre sur le côté

Avoir une tenue propre et confortable

## 13. Hygiène des outils



## 13. Hygiène des outils



- Tous les outils doivent être rassemblés et prêts avant chaque étape de fabrication de l'huile (table, marmite, cuvette, mortier, pilon, natte, cuillère, eau bouillie, filtre, entonnoir, presse complète, bocaux, étiquette, ciseaux, crayon, carton, marqueur, carnet de reçus).
- Tous les outils doivent être propres, nettoyés à l'avance et secs.
- Les mortiers, pilons et les presses doivent servir que pour travailler le Moabi.



Fondation Sylvia Bongo Ondimba  
Boîte postale 12809  
Libreville, Gabon  
Tel: (241) 01 44 32 72  
Fax: (241) 01 44 32 74  
[www.fondationsylviabongoondimba.org](http://www.fondationsylviabongoondimba.org)

**RONGEAD**  
*Commerce International & Développement Durable*

Rongead  
21 rue Longue  
69001 Lyon - France  
Tel: +33 (0) 4 72 00 36 03  
Fax: +33 (0) 4 72 00 35 98  
[www.rongead.com](http://www.rongead.com)



Gabon boutique  
Boîte postale 23157  
Libreville, Gabon  
Situé quartier Louis, face Hôtel Louis  
Tel: (241) 07 53 57 94  
[www.gabonboutique.org](http://www.gabonboutique.org)