

TÉMOIGNAGES

MAWAKA MANGA, Bénéficiaire congolaise

« Les anciens modèles de fours que nous utilisions, consommaient énormément de bois. Cependant, avec les nouveaux fours, le fumage est rapide. Après 5 heures de fumage, le poisson est prêt à être consommé et de très bonne qualité. »

MICHELINE DION, Présidente de l'association des vendeuses de poissons frais et fumés d'Abobo-doumé

« Ce sont des fours qui fument de grandes quantités de poissons en un temps record, ça va nous permettre vraiment d'alléger nos difficultés. »

MARIAMA AHMADOU, Fumeuse de poissons de la Vallée du Fleuve Niger

« Avant c'était vraiment un casse-tête pour conserver nos poissons frais, mais avec ce four c'est un ouf de soulagement du moment où nous pouvons désormais fumer le poisson qui n'a pas pu être vendu frais ... »

CONTACT POUR PLUS D'INFORMATIONS

Rue CEPER, face ANAFOR - Yaoundé, Cameroun

Tel : 222 21 44 06 Email : fedec_cam@yahoo.fr

SGP The GEF
Small Grants
Programme



Au service
des peuples
et des nations



AVANTAGES DES FOURS AMELIORÉS

Avec la participation de



Avantages socio-économiques

- Une capacité de production importante.
- Une diminution significative de la consommation de bois se traduisant par une réduction des coûts de production.
- Une amélioration des conditions de travail et finalement de l'augmentation des revenus.
- Un seul four amélioré peut fournir une production de poisson fumé équivalente à celle de trois fours traditionnels.
- Le produit fumé obtenu répond aux exigences de qualité et de goût des populations.
- Les opérateurs sont moins exposés à la fumée et à la chaleur, ce qui procure un avantage au niveau des conditions de travail et de la santé.



QU'EST-CE QU'UN FOUR AMELIORÉ ?

Un four amélioré est un foyer d'argile qui aide à réduire la consommation du bois pour la cuisson des aliments.

POURQUOI ADOPTER UN FOUR AMELIORÉ ?

- La réduction de la consommation en bois de mangroves.
- La rapidité de la cuisson.
- La protection contre le vent, la poussière et la fumée.
- La protection de l'environnement.
- La réduction des risques élevés d'incendies dans les villages.
- La réduction de la mauvaise gestion du temps et de l'énergie.
- La réduction de la déforestation abusive pour l'obtention de source d'énergie locale.
- Une hygiène améliorée de la cuisine.



QUELS SONT LES AVANTAGES D'UN FOUR AMELIORÉ ?

Avantages techniques

- L'utilisation de briques pour la construction ainsi que les deux chaînages au niveau de la fondation et à la partie supérieure, rendent le four très résistant à la température de fumage, aux fissures et aux intempéries.
- Une durée de vie en moyenne de 10 ans.
- Augmentation de la capacité de fumage, soit 200 à 300 kg par opération pour un chargement de 12 à 24 claies.
- En moyenne de 0,4 kg de bois utilisé par kg de poisson.
- La durée de fumage passe de 12 à 6 heures pour les espèces de poisson de taille moyenne et de 4 heures pour les petites espèces.