

CENTRE DE RESSOURCES BIOENERGIES

ENERGIE DE ERA - CAMEROUN

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

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

Four amélioré pour le fumage des poissons

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.

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 (pas d'échanges de chaleur entre le système et le milieu extérieur) 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 adéquate de manière à entretenir la combustion tout en limitant 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



Photo ERA-Cameroun

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 sa composante COOPENER

Avec le soutien de