

Secrétariat général de la Communauté du Pacifique

1^{ère} Conférence des directeurs des services des pêches de la CPS
(Nouméa, Nouvelle-Calédonie, 9-13 Août 1999)

Document de référence 8

Original: Anglais

Projet de développement de la valorisation des produits de la pêche Évaluation des besoins et approche stratégique

CSPOD-USP03
Université du Pacifique Sud (USP)
Suva, Fidji



CSPOD-USP03

Projet de développement de la valorisation des produits de la pêche Évaluation des besoins et approche stratégique

1. INTRODUCTION

Le Projet de développement de la valorisation des produits de la pêche (PHFDP), financé par le gouvernement du Canada au titre du Programme d'exploitation des océans Canada-Pacifique Sud (C-SPOD-P), est en cours de mise en œuvre par le Programme d'étude des sciences de la mer (MSP) de l'Université du Pacifique Sud (USP). L'USP collaborera à cet effet avec d'autres partenaires régionaux, nationaux, ainsi qu'au niveau des villages. Le projet concerne tous les pays du ressort de l'USP (Îles Cook, Îles Fidji, Kiribati, Îles Marshall, Nauru, Niue, Samoa, Îles Salomon, Tokelau, Tonga, Tuvalu et Vanuatu) ainsi que Palau et les États fédérés de Micronésie.

Il s'agit, globalement, d'améliorer l'exploitation des ressources halieutiques côtières et littorales qui jouent un rôle important au regard de la sécurité alimentaire des nations insulaires océaniques. Un objectif secondaire consiste à doter l'Université du Pacifique Sud d'attributions et de moyens supplémentaires pour soutenir les efforts de développement de la valorisation des produits de la pêche déployés dans la région.

Ce projet vise à améliorer la qualité des produits de la pêche commercialisés sur les marchés nationaux, la sécurité alimentaire et le niveau de vie des artisans pêcheurs, tout en réduisant les déchets et en faisant reculer les maladies causées par des produits de la mer.

Deux phases sont prévues. La première servira à évaluer les besoins, à identifier les partenaires potentiels et à élaborer une stratégie de mise en œuvre avant de passer aux activités centrales. Lancée en mars 1999, la première phase a commencé par l'évaluation des besoins et une étude du volet "développement stratégique" réalisée par une experte canadienne, Mme Irène Novaczek¹. La mise en œuvre du projet a commencé en juin 1999 et s'étalera sur deux ans, jusqu'à la fin de 2001.

2. ÉVALUATION DES BESOINS

2.1. Méthode d'évaluation des besoins

Un comité consultatif de la valorisation des produits de la pêche (comité PHF) a été créé autour d'experts régionaux (tableau 1), qui ont été priés de fournir des informations générales, au niveau de la région, et de signaler des experts et des interlocuteurs. Ils ont également été informés du plan de travail proposé pour procéder à l'évaluation des besoins et ont répondu par courrier électronique.

Tableau 1 : membres du comité consultatif pour le projet de développement de la valorisation des produits de la pêche

Nom	Organisme
Patricia Tuara	Conseillère pour la pêche en milieu communautaire, CPS
Lindsay Chapman	Conseiller pour le développement de la pêche côtière, CPS
Lyn Lambeth	Chargée de la pêche en milieu communautaire, CPS
Michel Blanc	Conseiller pour l'éducation et la formation halieutiques, CPS
Tim Adams	Directeur de la division Ressources marines, CPS
Masanami Izumi	Spécialiste des pêches, FAO
Robert Gillett	Consultant pour la pêche auprès de Gillett Preston & Assoc.
Ken MacKay	Coordonnateur du programme C-CSPOD, Secrétariat général du Forum
Robin South	Directeur du programme d'étude des sciences de la mer, USP
Bill Aalbesberg	Directeur de l'Institut des sciences appliquées, USP

L'examen de documents concernant des activités de valorisation des produits de la pêche et des projets de développement antérieurs a été entrepris. Des formulaires structurés ou semi-structurés ont été mis

¹ Le rapport complet, "*Needs Assessment and Strategy Development*", peut être obtenu auprès de Tony Chamberlain, *Marine Studies Programme*, USP, P.O. Box 1168, Suva (Fidji). Tél. : (679) 212876, télécopieur : (679) 301490, mél. : chamberlain@usp.ac.fj

au point pour recueillir des données auprès du personnel des services de pêche, des familles de pêcheurs, des commerçants et des industriels de la transformation, par voie d'entretiens et d'enquêtes. Ces outils ont été testés au marché de Suva (Fidji) puis révisés sur les conseils de Tony Chamberlain et des membres du comité consultatif.

Le temps et les moyens financiers étant limités, il n'a pas été possible de se rendre dans tous les pays couverts par l'USP, plus les États fédérés de Micronésie et Palau, et les déplacements ont été réduits aux pays pouvant être rejoints raisonnablement par avion. Des visites ont été rendues aux Îles Salomon (23-28 mars), à Vanuatu (28 mars-3 avril), au Samoa (1^{er}-10 mai), aux Tonga (10-15 mai) et à Kiribati (18-27 mai).

Les questionnaires ont été soumis au personnel des services des pêches, sous forme d'entretiens personnels, réalisés sur place, dans la mesure du possible, c'est-à-dire à Fidji, aux Îles Salomon, à Vanuatu, au Samoa, aux Tonga et à Kiribati. Après l'envoi de ces questionnaires par télécopie à d'autres services des pêches, des entretiens personnels ont eu lieu avec des chefs de départements, lors de la réunion du Comité des pêches du Forum, qui s'est tenue en mai au Samoa. Seuls les États fédérés de Micronésie n'ont pas répondu au questionnaire.

Des entretiens structurés ont été conduits avec des familles de pêcheurs dans des villages, ainsi que dans les capitales de Fidji, des Îles Salomon, de Vanuatu, du Samoa, des Tonga et de Kiribati, ou à proximité. Des familles de pêcheurs ont également été interrogées dans des communautés rurales de Fidji et Kiribati. Outre la visite de seize sites de marchés, 65 pêcheurs, marchands de poisson et autres professionnels de communautés rurales du littoral ont été interrogés (tableau 2). Des entretiens sans formalisme ou semi-structurés ont également eu lieu avec 125 personnes : des éducateurs, des chercheurs halieutiques, le personnel d'organismes bailleurs de fonds, celui d'organisations non gouvernementales participant à des travaux de développement des communautés côtières, celui de la Mutuelle de crédit, des responsables de communautés religieuses, des agents chargé de l'aménagement des programmes auprès du ministère de l'Éducation, le personnel de centres de formation rurale, des responsables d'organisations de femmes, des médecins et des statisticiens de la santé (tableau 2).

Tableau 2 : Personnes interviewées lors des enquêtes d'évaluation des besoins.

Abréviations : So = Îles Salomon; Va = Vanuatu; Fi = Fidji; Co = Îles Cook; To = Tonga; Sa = Samoa; Tk = Tokelau; Ni = Niue; Tu = Tuvalu; Ki = Kiribati; MI = Îles Marshall; Pa = Palau; Na= Nauru

Profession des répondants	Méthode d'enquête	Nombre de personnes interviewées et de visites à des marchés dans chaque pays ("Autres" recouvre : Tk, Co, Ni, Tu, MI, Pa, Na)							
		So	Va	FJ	Sa	To	Ki	Autres	Total
Marché et point de vente au détail	Observation	3	3	3	1	3	3		16
Pêcheurs et villageois	Entretien semi-structuré & non structuré	7	4	6	1	3	8		29
Marchands de poisson (pouvant aussi être des pêcheurs)	Entretien semi-structuré & non structuré	6	2	7	4	7	10		36
Personnel des services des pêches	Entretien semi-structuré & non structuré	3	1	6	3	6	5	8	32
Chercheurs, organisations régionales	Entretien non structuré	4	1	2	6		2	1	16
ONG, Mutuelle de crédit, Églises, théâtres	Entretien non structuré	6	8	3	2	2	1		22
Centres de formation, USP, ministère de l'Éducation	Entretien non structuré	4	4	4	6	3	3		24
Personnel médical, statisticiens de la santé	Entretien non structuré	2	3	2	2	1	4		14
Autorités municipales, inspecteurs de la santé	Entretien non structuré	2		2		1	2		7
Autre personnel des pouvoirs publics & divers	Entretien non structuré		1	1		2	5	1	10
Nombre total de personnes		10	34	24	33	24	25	40	190
Nombre total d'entretiens et de visites sur sites		10	29	20	26	20	23	33	161

À la fin de chaque mission, les notes prises au cours des entretiens ont été saisies dans l'ordinateur et transmises aux membres du comité consultatif pour information. Des synthèses, dégageant les

principaux problèmes de valorisation des produits de la pêche, les partenaires potentiels et les activités liées à des projets, ont été établies pour chaque pays et adressées au comité consultatif pour commentaires. Les prises de position de Tony Chamberlain et des membres du comité consultatif ont été examinées au cours de la préparation du rapport final sur les besoins de la région et le plan stratégique qui orientera les activités à déployer.

Le programme d'étude des sciences de la mer de l'Université du Pacifique Sud ne se prête qu'imparfaitement au déploiement d'un programme global de développement de la valorisation dans des communautés côtières. C'est pourquoi des partenaires potentiels ont été approchés et la contribution d'experts régionaux sollicitée, de manière à les inciter à collaborer au projet par voie de détachements.

Une fois connus les besoins en documents pédagogiques, ces interlocuteurs ont reçu des demandes d'information concernant des besoins particuliers. À chaque fois que des ONG ont été identifiées comme des partenaires possibles, une action de suivi similaire a été menée, par télécopie et courrier électronique, pour encourager ces organisations à collaborer avec des homologues, poursuivant des objectifs similaires et présentant les mêmes besoins en matière de formation, afin de formaliser des plans de travail et des demandes d'assistance pour notre projet. Dans certains cas, des partenaires potentiels ont reçu des outils d'évaluation des besoins dans leurs propres domaines d'action. Ainsi, des questionnaires structurés, concernant les marchands de poisson réfrigéré des villes et du personnel médical traitant des maladies causées par des produits de la mer, ont été mis au point pour le personnel des services des pêches de Fidji. Des informations ont été données à l'ONG fidjienne SPACHEE (Comité du Pacifique Sud pour l'écologie et l'environnement) pour lui permettre d'évaluer les besoins en matière de formation et d'information sur la valorisation des produits de la pêche, en liaison avec ses propres domaines d'activité. Des questionnaires d'évaluation des besoins ont été élaborés pour la Division des pêches des Îles Salomon, le Development Trust des Îles Salomon, The Nature Conservancy, le VRDTCA et l'Église presbytérienne de Vanuatu, afin d'aider ces partenaires potentiels à recueillir des informations auprès de leur personnel de vulgarisation intervenant en milieu rural. Ces partenaires continueront d'envoyer des informations tout au long de cette année (1999). Ce travail est placé sous la responsabilité de la coordonnatrice du projet, Debbie Singh.

2.2. Problèmes posés par l'évaluation des besoins

Malgré les efforts déployés, la taille des échantillons est restée limitée, faute de temps. Des entretiens avec des pêcheurs et des marchands de poisson, notamment, ne sauraient être considérés que comme un débroussaillage partiel des informations glanées auprès des organisations susceptibles de collaborer au projet. L'évaluation des besoins n'a été exhaustive dans aucune zone particulière, pas plus que les zones échantillonnées ne reflètent nécessairement les besoins d'autres zones du pays ni ceux de la sous-région. Néanmoins, les informations recueillies sont suffisantes pour que l'on puisse établir un plan d'action qui s'attaque aux besoins réels et sérieux de plusieurs pays de la région. Étant donné que les crédits alloués au projet sont limités, il ne conviendrait guère de consacrer davantage de temps à une évaluation exhaustive qui, de toutes manières, ne ferait que mettre à jour des problèmes que nous ne sommes pas en mesure de résoudre.

2.3. Principaux problèmes identifiés

L'évaluation des besoins a mis en lumière un certain nombre de problèmes fondamentaux, communs à la plupart des nations insulaires du Pacifique, qui se posent à chaque maillon de la chaîne de consommation, par exemple : capture du poisson, transport, vente au détail, transformation et consommation. Parmi les principaux problèmes à résoudre, il faut citer les suivants :

- mauvaise utilisation de la glace et des congélateurs,
- mauvaise manipulation des produits de la mer,
- méconnaissance, parmi le public, des causes d'intoxication ciguatérique et des manières d'éviter celle-ci,
- hygiène insuffisante,
- valeur ajoutée insuffisante au stade de la transformation,
- faibles possibilités de conservation du poisson, en l'absence de congélateurs et de glaciers.

Ces questions s'inscrivent dans une problématique plus vaste, liée à la sécurité alimentaire des ménages citadins et ruraux, à des infrastructures limitées et à la résistance au changement d'origine culturelle.

3. STRATÉGIE

3.1. Les différents volets du projet

À en juger par l'évaluation des besoins, une démarche pluridimensionnelle s'impose. Les activités à déployer passent donc par :

- l'élaboration de programmes d'étude pour les écoles primaires et secondaires, les centres de formation ruraux et les collèges de formation halieutique,
- la mise au point de supports publicitaires à distribuer dans le cadre d'une campagne de sensibilisation à la manipulation correcte du poisson,
- la recherche sur de nouvelles sources alimentaires, les technologies appropriées de conservation du poisson et la valorisation des produits de la mer, au niveau des ménages et des communautés,
- la mise au point et la distribution de supports pédagogiques, en vue d'ateliers de formation des pêcheurs et des marchands.

La priorité sera donnée aux deux premières actions, afin de modifier les habitudes des consommateurs et le cadre réglementaire et d'inciter les pêcheurs et les marchands de poisson à prendre la formation au sérieux. Des actions de recherche et développement viendront étayer la campagne de sensibilisation à la nécessité d'une bonne information et soutenir les projets existants de développement de la valorisation des produits de la mer. De même, la formation sera axée sur les besoins des projets en cours et apportera un soutien aux chefs d'entreprise qui ont déjà fait preuve d'un certain degré d'engagement ou de compétence. Ces actions seront toutefois suffisamment souples pour tenir compte des demandes d'assistance en vue du développement de nouvelles entreprises ou de nouveaux produits, à chaque fois que des partenaires compétents sont en mesure de dispenser la formation et le soutien nécessaires.

3.1.1. Action n° 1 : mise au point de programmes d'étude

Les programmes d'étude constituent une forme particulière de sensibilisation du public. L'évaluation des besoins a fait apparaître qu'il conviendrait de définir des programmes spécialisés pour un certain nombre de niveaux scolaires du régime éducatif océanien :

- programme d'études halieutiques dans les écoles primaires et secondaires,
- programme d'études halieutiques dans les centres de formation en milieu rural,
- programme d'études en valorisation des produits de la mer dans les écoles de formation halieutique.

Le projet est en mesure de répondre à ces besoins. Parmi les principaux thèmes à traiter figurent l'hygiène, l'altération des aliments, les règles de sécurité à appliquer dans la manipulation et la transformation et les méthodes de conservation. L'enseignement devrait être modulaire et se faire à l'aide de manuels de l'enseignant et de travaux pratiques. Il faudrait s'efforcer de concevoir des illustrations, des tableaux, etc. qui pourraient servir dans plusieurs modules et être repris dans les supports de la campagne de sensibilisation, des guides utilisés pour les ateliers, etc. Pour mener ce projet à bien, il conviendra de renforcer la communication avec les ministères de l'Éducation.

3.1.2. Action n° 2 : Campagne de sensibilisation

La campagne de sensibilisation du public poursuit plusieurs objectifs :

- Mettre à profit les ressources existantes et élaborer de nouveaux supports pour diffuser les messages auprès du public.
- Mieux sensibiliser le public aux avantages de la consommation de poisson frais, aux risques de la consommation de poisson avarié, aux manières de s'assurer de la fraîcheur du poisson, et aux techniques de conservation par le froid.

- Solliciter la contribution de la presse pour rendre compte des problèmes et des activités en matière de développement de la valorisation des produits de la mer.

Les activités de sensibilisation du public pourraient être moins onéreuses que certaines des options de formation, tout en touchant un plus vaste public et en faisant courir moins de risques. Certaines de ces actions pourraient avoir une portée régionale, tandis que d'autres ne seraient mises en œuvre que dans certains pays ou seraient limitées à des projets pilotes, pour des raisons budgétaires. Voici les activités proposées dans le cadre du projet :

3.1.2.1. *Campagne médiatique et sensibilisation du public*

Mise au point d'outils de promotion médiatique et de sensibilisation du public aux règles d'hygiène, de manipulation du poisson et aux impératifs sanitaires liés à la consommation de poisson. Les textes publiés dans la presse, rédigés dans la langue vernaculaire, devraient être illustrés d'images respectant l'équilibre entre ethnies et sexes. Ils seraient diffusés auprès d'ONG, d'administrations, d'éducateurs, d'agents de santé, de centres de formation et d'antennes de l'USP.

Plusieurs concepts sont à examiner :

- Affiche visant les pêcheurs, avec le slogan : "vite ! frais ! propre ! " et des personnages attrayants (pêcheurs respirant la santé, personnages de bandes dessinées, etc.).
- Affiche visant les consommateurs : guide pour acheter en toute quiétude : poisson frais ou poisson mortel ? (opposition de couleurs pour la peau et les branchies, comparaison de viscosité des branchies, de fermeté de la chair, écailles intactes, couleur et forme des yeux, éviscération, couleur des viscères, odeur). Le poisson est bon : savourez-le ! Le poisson n'a pas l'air frais : ne l'achetez pas !
- Affiche visant les marchands : fraîcheur et propreté sont synonymes de bénéfices et de clients heureux.
- Concept de jeu : un jeu de l'oie où des indicateurs de poisson avarié vous renvoient aux cases précédentes et où une méthode de transformation créative vous fait avancer de plusieurs cases. Ou jeu de cartes à imaginer (branchies visqueuses - passer un tour). Incorporer des images de personnages de bande dessinées ou d'affiches.
- Concept de bande dessinée, de sketch comique, de marionnettes : Les aventures de la bande des pourris au pays du poisson : Sid le visqueux, Rod l'enragé et Sue la puante contre Cool la glace (personnage reggae) et ses amis Cate la propre et Freddie le rapide. La morale de l'histoire, c'est que, si Cate et Freddie n'étaient pas là pour s'assurer que Cool la glace est au bon endroit au bon moment, il ne parviendrait pas à contrôler la bande des pourris, malgré tous ses efforts. Employer un langage de rappeurs ou un rythme reggae. Concevoir un jingle rap pour la radio ? Publicité pour la télévision, dans le style de la comédie musicale, avec des danseurs costumés comme des personnages de bande dessinée ?
- Brochures sur les thèmes suivants (diffusés par des conseils municipaux, des services des pêches, des ONG, des centres de formation ruraux, etc.) :
 - liste des poissons souvent problématiques (ciguatera, histamine, intoxication alimentaire, etc.);
 - mesures à prendre pour éviter des problèmes : précautions supplémentaires à prendre dans le cas de marlins (ne pas le conserver sur de la glace), de perroquets ou de carangues. Éviter le poisson pêché aux explosifs, au cyanure, le poisson trop petit, la langouste grainée, etc. Ne plus acheter de poisson provenant de zones épidémiques; informer les clients sur les poissons toxiques (compères); précautions à prendre pour manipuler le poisson, afin d'éviter les histamines;
 - utiliser la glace à bon escient;
 - éviscération du poisson et ôter les branchies;
 - poisson avarié;
 - histamine
 - ciguatera
 - utiliser les congélateurs à bon escient;
 - fabrication de glacières, de fumoirs et de séchoirs, etc.

3.1.2.2. Campagne médiatique

Faire connaître les enseignements retirés de l'évaluation des besoins et des activités entreprises, au travers de communiqués de presse et du renforcement des liens avec la presse. Les centres de l'Université du Pacifique Sud apporteront leur concours. La coordonnatrice du projet suscitera l'intérêt des personnalités de la presse et les incitera à diffuser des messages sur la sécurité alimentaire auprès de trois publics cibles : les pêcheurs, les marchands et les consommateurs. Il faut expliquer les principaux problèmes aux interlocuteurs de la presse. La coordonnatrice diffusera régulièrement les communiqués de presse, les photos, les clips radio, les vidéos et les entretiens. Les médias seront invités à des journées portes ouvertes à l'USP pour voir des technologies prototypes. Le concours scientifique scolaire de l'USP est également une bonne occasion de mettre la presse à contribution.

3.1.2.3. Fête de l'alimentation et de la santé dans le Pacifique

Ce sera l'ultime effort déployé pour sensibiliser le public et encourager les partenaires à soutenir et promouvoir certaines activités; il comportera des concours de rédaction, un concours de coloriage pour les enfants, des festivals dans les villages, des barbecues de poisson sur les plages, etc. À l'USP, il y aura une dernière journée portes ouvertes, sur le site technologique choisi, avec de poisson fumé en abondance.

3.1.2.4. Doublage de vidéocassettes de la CPS

Doublage de vidéocassettes de la CPS sur la manipulation du poisson, en pidgin des Îles Salomon, en bishlama, en fidjien, en i-Kiribati, en samoan, en tongan, etc. Reproduction et diffusion à des ONG, des centres de formation ruraux, des inspecteurs de la santé et des services des pêches.

3.1.2.5. Concours scientifique scolaire de l'USP

Inscrire dans les sujets du concours de cette année des thèmes touchant à la pêche, et trouver des moyens d'intégrer des thèmes concernant les poissons à de futurs programmes de vulgarisation scolaire. Profiter de ce concours pour publier des communiqués de presse. Des agents des centres de l'USP et des services des pêches seront chargés des contacts avec la presse nationale. Saisir cette occasion pour informer le public de l'existence du cours sur les produits de la mer tropicaux, proposé par les centres de l'USP. Insister également sur la nécessité de créer des cours de formation halieutique dans les écoles et de mettre en place de meilleures pratiques de manipulation du poisson. En outre, le concours d'affiches permettra de constituer une collection de graphismes et de slogans réutilisables pour la création d'affiches et autres supports.

3.1.2.6. Développement de médias télévisuels

Créer des médias de sensibilisation à l'intention des marchands et des consommateurs. Tabler sur les succès déjà remportés : Lobsterman aux Tonga, le programme de sensibilisation à la nutrition au Samoa et la radio de proximité à Fidji.

3.1.2.7. La radio au service de l'éducation et de la sensibilisation du public

Concevoir toute une série de brefs scripts radio sur la manipulation et la transformation du poisson, avec des entrevues et des sketches. Donner des informations à l'intention des enseignants, des écoliers, des femmes et des pêcheurs de communautés insulaires éloignées. Travailler avec des partenaires identifiés pour peaufiner les sujets et choisir le style convenant le mieux à leur situation. Faire traduire et diffuser les scripts. Tester les projets de scripts sur des étudiants de l'USP originaires de plusieurs pays. Faire appel à des comédiens pour jouer les scripts en anglais et les enregistrer au centre des

médias de l'USP. Mettre si possible les étudiants de l'USP à contribution pour enregistrer les scripts dans diverses langues. Distribuer les scripts à des partenaires capables de les traduire et de diffuser.

3.1.3. Action n° 3 : Recherche et développement

3.1.3.1. *Conception, fabrication, essais et promotion de technologies prototypes appropriées pour la manipulation, le stockage et la conservation du poisson*

Cet exercice a pour objectif de construire, tester, décrire et promouvoir des séchoirs, des fumoirs, des armoires de stockage anti-mouches, des glacières, des sachets à saumure et des présentoirs de poisson frais qui soient peu onéreux et fabriqués, si possible, avec des matériaux locaux bon marché. Ces prototypes et leur documentation serviront d'outils d'éducation et de formation du public.

L'équipe chargée du projet commencera par examiner divers modèles prototypes possibles, puis en retiendra plusieurs qu'elle fera construire. Tous les frais de main-d'œuvre et de matériel, les étapes de la fabrication, les difficultés éventuellement rencontrées, etc., seront enregistrés. Le personnel procédera à des essais systématiques des prototypes et notera leurs performances, la consommation de combustible, la qualité du produit, la durée de conservation du produit et sa stabilité, etc. Au besoin, des modifications seront apportées aux prototypes pour améliorer leurs résultats, réduire les coûts et changer de matériaux. Des données détaillées seront notées pour chaque prototype : instructions de service, seuils de performances, modifications éventuelles.

Le personnel du projet organisera plusieurs journées portes ouvertes pour exposer et promouvoir les technologies appropriées auprès du personnel des pêches et de la santé, des ONG, des conseils municipaux, des étudiants et des professeurs de l'USP, des éducateurs et la presse. Le projet facilitera ou financera la réalisation de prototypes choisis au Centre de technologie et de développement et d'autres endroits appropriés. Les prototypes serviront d'outils de formation pour le module de formation halieutique du CFEC, en septembre 1999. Le projet de cours technologique sur les produits de la mer de l'USP prévoit l'expérimentation et la démonstration de prototypes de traitement des produits de la mer.

Des informations concernant les prototypes seront communiquées aux partenaires (Centre culturel de Vanuatu, Église presbytérienne de Vanuatu, Ligue de la mutuelle de crédit de Vanuatu, services des pêches de la région, etc.) qui exprimeront leurs besoins ou leur intérêt. Dans la mesure où cela est réalisable et souhaitable, le personnel trouvera des moyens de traduire ces supports en langue vernaculaire.

Il faudra enregistrer toutes les demandes d'information sur les prototypes et d'exposition itinérante. En guise de suivi, inviter tous les visiteurs des journées portes ouvertes à évaluer l'impact des expositions sur les technologies prototypes. Mettre au point des outils statistiques pour savoir combien de personnes, parmi celles qui les ont reçus, utilisent les manuels, dans quel but, et quels sont les résultats obtenus. Rédiger des rapports sur tout projet ayant eu recours à ces manuels.

3.1.3.2. *Recherche et développement en matière de phycoculture*

Afin d'encourager l'exploitation des ressources en algues, encore sous-utilisées, qui permettraient d'accroître la sécurité alimentaire régionale, Irène Novaczek va organiser des ateliers à l'intention des femmes et des hommes de milieux ruraux, sur l'identification et la préparation de plantes aquatiques comestibles et médicinales qui ne sont pas encore exploitées. Ils auront de grandes chances d'être favorablement accueillis dans des communautés où l'on consomme déjà des algues, où les familles souffrent d'une carence occasionnelle ou chronique de légumes et/ou dans les communautés qui cultivent des algues sans savoir si elles sont comestibles. Irène, qui travaille à l'herbier phycocole de l'USP, va mettre au point des supports de formation et des programmes d'ateliers qu'elle communiquera à des formateurs d'ONG, de services publics et d'organisations régionales. Un atelier régional de formation de formateurs sera organisé à l'intention de partenaires choisis : CPS, Comité du Pacifique Sud pour l'écologie et l'environnement, Development Trust des Îles Salomon, projet de

vulgarisation halieutique du Samoa, Atoll Seaweed Co., ministère des Pêches de Kiribati, projet Telefood des Tonga, Women and Fisheries, le projet de centre culturel des femmes de Vanuatu et les CFEC.

Les acquis des stagiaires seront évalués par des tests passés avant et après leur formation. Les stagiaires seront suivis pendant six mois, puis l'impact de la formation sera évalué d'après le nombre de formations phycocoles organisées ou prévues dans les communautés côtières de la région.

3.1.3.3. *Développement en matière de produits de la mer*

Certains responsables de projets ont ressenti la nécessité d'étudier des techniques susceptibles de dériver de nouveaux produits commercialisables de ressources marines qui sont actuellement vendues à l'état frais ou ne sont utilisées que pour la consommation domestique. Cette démarche s'inscrit dans un processus complexe qui recouvre la vente expérimentale, une analyse approfondie du rapport coûts-bénéfices, la planification du développement des activités, la mise au point de méthodes d'emballage et de marketing, etc. Ce projet prêtera son concours à l'OIFP, à Kiribati, et au projet Telefood du ministère des Pêches des Tonga, en offrant à leur personnel des bourses de recherche ciblée et de formation au développement de produits et à l'emploi des technologies de transformation.

3.1.3.4. *Ichtyosarcotoxisme*

Des négociations ont été entamées avec la FAO pour apporter une aide financière à Suliana Vi, qui effectue une étude, aux Tonga, sur les effets de divers types d'ichtyosarcotoxisme. Suliana a déjà mené une enquête à Tongatapu, et elle a travaillé avec le ministère tongan de la Santé afin d'améliorer les normes de collecte de données sur ce thème. Le projet vise à l'assister dans ses efforts et à essayer d'étendre son champ d'investigation à Fidji par détachement auprès de l'Université du Pacifique Sud, où elle effectuera une recherche ciblée et animera des séminaires à l'intention des services des pêches et de la santé, afin de débattre des moyens d'améliorer les enquêtes et de les promouvoir.

3.1.4. Action n° 4 : Formation professionnelle

3.1.4.1. *Options et démarches*

La formation professionnelle peut revêtir plusieurs formes :

- Améliorer les méthodes actuelles de traitement du poisson frais, de conservation et de présentation, en formant les pêcheurs et marchands des villes qui participent à la chaîne du froid. C'est peut-être l'option la plus facile à réaliser et la plus prometteuse car elle repose sur les capacités existantes des chefs d'entreprise, au lieu de chercher à développer de nouvelles capacités. Étant donné qu'au final, les produits ne changeront pas, mais ne feront que gagner en qualité, les consommateurs ne devraient opposer aucune résistance à cette démarche. Le personnel chargé du projet étant proche des marchés urbains qui ont de graves difficultés à respecter la chaîne du froid, nous pouvons également tester d'une manière économique des supports de formation qui pourront être proposés par la suite à d'autres partenaires intervenant dans d'autres centres urbains. Le plus difficile sera de trouver des moyens d'inciter les pêcheurs et les marchands à appliquer des nouvelles méthodes plus efficaces : hausse de prix ou récompenses décernées à des produits de qualité, réduction attestée des pertes dues à des produits avariés ou nouveaux impératifs réglementaires. L'ensemble de ces mesures pourrait être étayé par une campagne de sensibilisation du public.
- Améliorer les processus, les techniques, les technologies et/ou les recettes existantes pour des espèces transformées selon les méthodes traditionnelles, en formant les transformateurs existants. Comme la démarche précédente, celle-ci est axée sur les chefs d'entreprise qui remportent déjà quelque succès et vise à les aider à améliorer les produits qu'ils transforment. En Mélanésie, où la transformation est relativement rare, les possibilités de mise en œuvre de ce type d'intervention sont limitées, mais cette démarche pourrait être appliquée en Micronésie.

Malgré les moyens limités dont dispose notre projet pour assurer une formation au niveau communautaire, nous pouvons élaborer des supports de formation, utilisables par d'autres partenaires qui interviennent déjà dans des communautés côtières. Un concept mérite d'être exploré et développé : l'introduction d'évaluations de la transformation artisanale, dans le genre de l'Analyse des risques et points de contrôle critiques (HACCP), afin d'identifier les risques existants et d'inciter la population à trouver des solutions. Cette démarche pourrait être déployée dans l'ensemble de la région, grâce à la création de modules de formation dans les centres de formation communautaire. Ce mode d'intervention consiste à aider des personnes qui exercent déjà des activités de traitement ou de commercialisation du poisson, sans imposer de solution technique particulière à des problèmes existants.

- Introduire de nouvelles technologies ou techniques pour élaborer des produits existants d'une manière plus propre, plus efficace ou plus économique. On pourrait, par exemple, introduire des séchoirs solaires couverts dans les communautés qui pratiquent le séchage à l'air libre, ou proposer des fumoirs modifiés aux producteurs de poisson fumé. On vanterait les mérites immédiats de ce changement peu onéreux auprès des producteurs. Nous pouvons développer, tester et décrire des technologies appropriées et fournir ces informations à d'autres partenaires qui seront en mesure de les répercuter dans les communautés locales.
- Introduire une nouvelle technologie de conservation du poisson et des crustacés à domicile, pour la consommation familiale. Des fumoirs ou des séchoirs prototypes pourraient être mis au point, à partir de matériaux locaux peu onéreux, puis mis à la disposition de projets actuellement menés par des ONG, qui en manifesteraient le besoin, ainsi que de programmes de formation tels que les CFEC, dont les participants sont relativement désireux d'adopter une nouvelle technologie.
- Identifier et transmettre de nouvelles méthodes, technologie et recettes pour la transformation d'espèces peu exploitées et le traitement des déchets et des prises accessoires. Comme l'option précédente, celle-ci, déployée au niveau commercial, demande plusieurs interventions difficiles à mettre en place, ainsi que des organisations partenaires compétentes. En outre, elle est tributaire des débarquements de prises accessoires et de poisson rejeté.

Les activités suivantes sont recommandées pour la formation des professionnels de la chaîne du froid. Plusieurs partenaires (Église presbytérienne de Vanuatu, TNC) se sont également déclarés intéressés par une formation en matière de conservation du poisson, mais doivent encore communiquer les résultats des évaluations de leurs besoins locaux.

Programmes pilotes de formation des professionnels de la chaîne du froid à Nauru et Fidji

Grâce au détachement de Gabriel Titili, le projet se concentrera sur les marchands de poisson frais et les artisans pêcheurs qui les approvisionnent, afin d'améliorer la chaîne du froid qui alimente les consommateurs urbains en produits de la mer. Le formateur travaillera sur tous les maillons de la chaîne, de manière à tirer les leçons de l'expérience. Il s'agit surtout de réduire les déchets, d'améliorer l'hygiène et la productivité des marchands urbains, de leur permettre de faire bénéficier d'avantages financiers (davantage de revenus, par exemple) leurs fournisseurs réguliers du secteur artisanal.

L'intervenant mettra au point et dispensera un programme de formation de base, à l'intention de marchands d'une même zone géographique et de leurs fournisseurs du nouveau marché de Nauru, puis à des endroits sélectionnés de Fidji. Les manuels de formation traiteront de l'éviscération à bord, de la fabrication et de l'utilisation de glacières, des bonnes méthodes de manipulation, de l'utilisation efficace de la glace, des bonnes pratiques de stockage et de la présentation des produits sur les points de vente.

3.2. Renforcement du rôle de l'Université du Pacifique Sud

La stratégie déployée vise à optimiser les atouts de l'USP et l'efficacité du projet.

1. Intégrer le projet au travail de Tony Chamberlain, au cours consacré à la science des produits de la mer et à la mission de vulgarisation et de formation continue dévolue au Centre de l'USP.

2. S'appuyer sur les aptitudes du personnel à définir des programmes pédagogiques et à élaborer des supports, en se concentrant, dans un premier temps, sur le développement de modules utilisables par des écoles et des centres de formation, ainsi que par la presse dans le cadre de campagnes de sensibilisation.
3. Former le personnel à l'utilisation des supports, à la supervision et l'évaluation collectives.
4. Sur le campus universitaire, aménager un espace d'exposition des prototypes, où les étudiants, sous la direction du technicien du projet et/ou d'un spécialiste en détachement, pourront fabriquer et tester divers équipements simples de manipulation et de traitement du poisson dans le cadre de travaux pratiques.
5. Profiter de la présence d'experts détachés dans la région pour réaliser un certain nombre de projets pilotes afin de tester d'autres méthodes possibles de développement de la valorisation des produits de la mer.
6. Renforcer les contacts avec les centres de l'USP, la section Technologie de l'USP, l'Institut des ressources marines, le Centre des médias de l'USP, ainsi que les programmes de développement des études et de formation continue de l'Institut pédagogique.
7. S'appuyer sur des liens nouveaux et existants avec d'autres organisations régionales et internationales pour coordonner les efforts et optimiser la rentabilité. Garder des lignes de communication ouvertes pour encourager la coordination et la collaboration.
8. Doter le projet de moyens financiers supplémentaires en explorant les possibilités de financement offertes par la FAO et le Fonds canadien.
9. Dans la mesure du possible, trouver des textes et des illustrations réutilisables, par exemple, dans des cours, des supports pédagogiques et des outils de sensibilisation.
10. S'appuyer sur des organisations nationales pouvant prêter leur concours au projet, aider à la traduction et à la diffusion des supports de formation et d'information.
11. Nouer des liens avec la presse afin que le public prenne mieux conscience des problèmes de valorisation des produits de la mer et connaisse mieux ce projet.

3.2.1. Renforcement des moyens de l'USP au travers de détachements et de réseaux

Si l'on veut faire profiter au maximum la région des retombées de ce projet, il faut détacher des intervenants de l'USP pour former d'autres experts régionaux et les inciter à partager leurs compétences et leurs connaissances avec le personnel de l'USP. En tirant parti des talents présents dans la région, nous réduirons les frais de transport et, par conséquent, une plus grande partie du budget des détachements pourra être consacrée au financement de supports pédagogiques, au développement de supports et à des stages de formation courte, de manière à retirer le profit optimal de chaque détachement. Si la région n'est pas en mesure de détacher des experts, des intervenants canadiens seront sollicités pour transférer leurs compétences et informations à leurs homologues régionaux.

3.2.2. Organisations et particuliers pouvant participer à la campagne de formation et de sensibilisation

Au cours de l'évaluation des besoins, les auteurs ont identifié plusieurs partenaires éventuels dont les projets nécessitent une formation et des informations en matière de valorisation des produits de la pêche. Dans d'autres cas, des organisations sont en quête d'expertise dans ce domaine afin de faire progresser une idée ou un projet. En outre, certaines organisations ont été signalées à notre attention, mais n'ont pas encore été contactées; elles pourraient s'avérer des partenaires utiles.