

# LETTRE D'INFORMATION

*sur les pêches*

NUMÉRO 82  
JUILLET-SEPTEMBRE 1997

## SOMMAIRE

ACTIVITÉS DE LA CPS	Page 2
NOUVELLES DU BASSIN DU PACIFIQUE	Page 19
LA PÊCHE AUTOUR DE DISPOSITIFS DE CONCENTRATION DU POISSON (DCP) À VANUATU <i>par Lindsay Chapman</i>	Page 26
POUR AIDER LES PAYS OCÉANIENS EXPORTATEURS À SE CONFORMER AUX NOUVELLES RÉGLEMENTATIONS SUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE <i>par Ted L. McDorman</i>	Page 31



**Julian Dashwood, directeur de la division des Ressources marines, est rentré chez lui aux Îles Cook, après six années de service à la CPS**



## ■ FIN D'UNE ÉPOQUE POUR LA CPS, DÉBUT D'UNE NOUVELLE ÈRE POUR RAROTONGA

Julian Dashwood a décidé de rentrer chez lui, aux Îles Cook, plutôt que d'accepter d'être reconduit dans ses fonctions de directeur du département des Pêches de la CPS, où il laissera un grand vide.

Julian est né en 1946, il a grandi à Mauke et compte parmi ses illustres ancêtres paternels Sir Francis Dashwood, bien connu pour avoir appartenu au XIXe siècle au *Hellfire Club*. Depuis sa naissance, il s'est efforcé de faire oublier le nom de son célèbre prédécesseur ou de s'en montrer digne, selon les interlocuteurs du moment.

Julian est connu non seulement pour son hospitalité sans bornes, mais également pour la sagesse très terre-à-terre qu'il a acquise au fil de longues années passées au service du gouvernement des Îles Cook, qui l'ont amené à, finalement, exercer le poste de secrétaire d'État auprès du ministre des Ressources marines. Il est entré à la CPS fin 1991 pour remplacer Barney Smith au poste de coordonnateur du département des Pêches — poste qui est ensuite devenu celui de directeur du département des Pêches; il a immédiatement laissé son empreinte non seulement sur le personnel, mais également sur la faune téléostéenne du lagon poissonneux qui baigne Nouméa.

Féru de pêche, Julian s'est rapidement passionné pour *Scomberomus commerson*, plus connu localement sous le nom de tazard, espèce qui brille par son absence dans les eaux des Îles Cook. Des observateurs attribuent une grande partie des financements accordés au département des Pêches de la CPS au fait que Julian et d'illustres compagnons ont souvent été en mesure d'apporter directement la preuve du rôle social que peut jouer la pêche artisanale dans les relations avec des bailleurs potentiels, au point

du jour sur le lagon, une ligne dans une main et une bière dans l'autre.

À la fin de son séjour, il a largement contribué à l'élargissement de nos connaissances des techniques de la transformation artisanale et de la valorisation des produits de la mer grâce à un vieux meuble-classeur à tiroirs reconverti en fumoir à tazard. L'odeur âcre de la combustion de piles de vieux formulaires d'évaluation filtrée par les tiroirs de cette pièce de collection flottait régulièrement dans l'air, sur le site de la CPS, lors de la période de reproduction des tazards.

À la Commission, Julian a dirigé le département des Pêches, et plus particulièrement le programme Pêche côtière, pendant une période difficile au cours de laquelle plusieurs bailleurs de fonds traditionnels de la CPS perdaient confiance dans la direction de l'organisation, considéraient de moins en moins les ressources marines comme un secteur économique vital ou croyaient de moins en moins dans le rôle stratégique des États et territoires de la région.

Julian a porté le département des Pêches à bout de bras pendant cette période, et c'est sous sa houlette que les activités du département se sont consolidées, au point qu'il a été possible d'exploiter sans attendre les possibilités offertes par la nouvelle direction de la CPS.

Le fait que tout se soit passé dans le calme et la discrétion n'a étonné aucun de ceux qui, parmi nous, se rappellent avec quelle autorité, alors qu'il était représentant des Îles Cook au Comité des pêches du Forum à la fin des années 80, il avait su diriger les débats, n'hésitant pas parfois à rappeler les délégués à l'ordre, sans le moins du monde chercher à "se faire mousser".

En tant que directeur du département des Pêches, Julian n'a jamais eu beaucoup de temps à consacrer à la microgestion et il encourageait toujours les initiatives personnelles; mais, il avait une sainte horreur des "mariolles".

Julian rentre aux Îles Cook presque au moment où Philipp Muller cesse ses fonctions de directeur de la Commission océanienne de recherches géoscientifiques appliquées (SOPAC).

Au cours des vingt dernières années, les deux hommes ont pesé de tout leur poids sur le développement des aspirations de la région dans un secteur, la pêche, qui se pratique sur une très grande partie de la surface du globe; en outre, ils continueront d'avoir une influence prépondérante sur la prochaine génération de responsables régionaux par les conseils qu'ils leur dispenseront.

Nul doute que Julian Dashwood aura du mal à se limiter pendant longtemps à un rôle d'homme d'État retiré des affaires et qu'il ne manquera pas de tirer parti de son impressionnant bagage technique, notamment dans la filière de la perle noire. Nul doute qu'il ne ratera pas l'occasion de quitter les Îles Cook pour aller prodiguer ses conseils pratiques, que ce soit dans le domaine de la pêche ou de la gestion des pêches.

Julian y sera peut-être contraint tout simplement pour éviter de tomber dans le piège de la politique puisque, comme l'ont constaté tous ceux qui lui ont rendu visite chez lui, nombreux, parmi ses concitoyens, sont ceux qui le tiennent en haute estime.

Le poste qu'occupait Julian à la CPS et qui est devenu, suite aux re-

commandations de la mission d'évaluation des structures de l'organisation, celui de directeur des Ressources marines, a été brigué par des candidats de très grande valeur et il a finalement été attribué à Tim Adams.

Bien que Tim et Julian soient différents à bien des égards, ils ont un peu la même conception du rôle d'un chef; ils n'ont en particulier aucun faible pour la microgestion et ont une propension à encourager les initiatives personnelles. Tim est arrivé à la CPS il y a cinq ans, après

avoir travaillé à la division des pêches de Fidji et, bien que britannique de naissance, il a toujours exercé ses talents dans la région au service de la promotion des intérêts du secteur de la pêche dans les îles du Pacifique.



## ■ SECTION TECHNIQUES DE PÊCHE

### Un maître de pêche apporte son aide à la flottille de palangriers battant pavillon des Tonga

Récemment, le maître de pêche, Steve Beverly, a passé quatre mois à Nuku'alofa (Tonga) où il a apporté son concours au ministère des Pêches pour résoudre plusieurs problèmes. Le projet a été mis en œuvre immédiatement après la tenue d'un atelier sur la manipulation et la sélection de thons de qualité *sashimi* qui a été organisé en mai 1997 par la section Valorisation des produits de la pêche et qu'a animé Steve.

À la suite de cet atelier consacré au thon de qualité *sashimi*, Steve s'est efforcé d'apporter son aide à la flottille locale dans les domaines suivants : configuration des engins de pêche à la palangre, techniques de pêche, stratégie de pêche, manipulation des thons à bord et exploitation du navire. Cependant, au fil des jours, c'est sur la sécurité à bord qu'il a concentré sa mission. En effet, le ministère des Pêches et le ministère de la Marine et des ports œuvraient pour rendre la réglementation sur la sécurité à bord des navires de pêche aux Tonga plus stricte.

Une nouvelle réglementation est entrée en vigueur le 31 août 1997, et le ministère des Pêches aura toute latitude pour retirer le permis de pêche à tout bateau qui ne la respecterait pas. Cette réglementation est censée combler un vide juridique qui exemptait les bateaux de pêche de l'obligation

de disposer à bord d'appareils et de matériel de sauvetage.

La sécurité en mer a toujours été un problème dans le Pacifique Sud, mais 1997 a été une année particulièrement noire avec le naufrage du *Wasawasa* lors du cyclone Gavin, au large de Fidji, au cours duquel dix personnes ont perdu la vie, ainsi que la disparition au large des Samoa, en l'espace d'à peine deux mois, de vingt hommes qui pêchaient le thon à bord de catamarans de type Alia. Le ministère des Pêches des Tonga et la CPS n'ont pas voulu que ce pays contribue à allonger la liste de ces sinistres statistiques.

La nouvelle réglementation se présente en deux parties : l'une concernant les unités de moins de 15 mètres et l'autre celles de plus de 15 mètres. Elle imposait la présence à bord du matériel habituel, notamment :

*Pour les unités de moins de 15 mètres :*

- un radeau de sauvetage,
- des gilets de sauvetage,
- une bouée de sauvetage munie d'une longe de sécurité,
- des signaux de détresse (2 fusées à parachute, 2 fumigènes et 6 feux à main),
- une radiobalise de détresse,
- des extincteurs,
- des pompes,
- deux seaux d'incendie,
- un réflecteur radar,

- deux lampes étanches, et
- une radio VHF et une radio BLU (si le navire opère au-delà de la limite des 12 milles).

*Pour des unités de plus de 15 mètres :*

- un radeau de sauvetage,
- des gilets de sauvetage,
- des bouées de sauvetage munies d'une longe de sécurité et d'un feu à retournement,
- des signaux de détresse (2 fusées à parachute, 2 fumigènes et 6 feux à main),
- une radiobalise de détresse,
- des extincteurs,
- des pompes,
- des lances d'incendie avec embout, une hache et trois seaux d'incendie,
- une trousse médicale/pharmaceutique,
- une sonde à main,
- une échelle de pilote,
- deux lampes de signalisation étanches, rechargeables,
- un sextant,
- des jumelles avec sangle et boîte,
- des cartes marines,
- des instruments de navigation (compas pointe sèche, règle parallèle, etc.),
- des ouvrages nautiques de référence (liste des feux, instructions pour la navigation dans le Pacifique, réglementation internationale sur les abordages, système AISM de balisage, symboles et abréviations des cartes marines, guide médical du bord),



Figure 1 : L'*Ekiaki*, navire-école du ministère des Pêches, au quai de Fua à Nuku'alofa

- un jeu de pavillons de signalisation,
- le Code international de signalisation,
- une boule de mouillage (marque de jour),
- une marque de jour en forme de losange, et
- une radio VHF et une radio BLU.

En fait, aucun des navires sur lesquels Steve avait l'intention de pêcher, y compris ceux du ministère de la Pêche, n'était correctement équipé en appareils et en matériel de sécurité susceptibles de fonctionner.

Lors de sa mission aux Tonga, Steve a donc consacré la majeure partie de son temps à apporter des améliorations à l'*Ekiaki* (figure 1), palangrier de 19 mètres, du ministère des Pêches afin de lui permettre de passer un contrôle de sécurité mis sur pied par le ministère de la Marine et des ports et d'être un bon exemple pour la flottille locale appartenant à des intérêts privés. Le reste de la flottille du ministère des Pêches avait également besoin d'être remis à niveau; il a donc aussi préparé la rénovation de tout le matériel de sécurité à bord de l'*Albacore* et du *Ngutulei*.

L'un des problèmes rencontrés en ce qui concerne le renouvellement du matériel de sécurité à bord des navires aux Tonga a été son coût élevé puisque, à l'exception de quelques appareils, tout a dû être directement importé. Et, bien que les appareils et matériels de sauvetage soient exonérés de droits de douane aux Tonga, une taxe de 20 pour cent sur les produits et services s'applique tout de même sur toutes les importations.

En outre, un grand nombre d'articles, tels que les fusées à parachute et les fumigènes, ne peuvent pas être transportés par fret aérien car ce sont des marchandises dangereuses. La mise à niveau d'un seul navire a donc été non seulement coûteuse, mais très longue.



Figure 2 : Des caisses contenant des vieux avançons à bord de l'*Ekiaki*



Figure 3 : Virage de la palangre sur l'*Ekiaki*

Lorsque Steve a quitté les Tonga, une partie du matériel destiné à l'*Ekiaki* qui avait été commandé à l'étranger n'était pas encore arrivée, ce qui est une bonne leçon donnée à tous les intéressés sur la nécessité d'une planification à terme.

En plus des 10 000 Pa'anga (≈780 000 CFP) environ consacrés au matériel de sécurité, Steve a commandé de nouveaux engins de pêche à la palangre pour l'*Ekiaki* pour un montant approximatif de 15 000 Pa'anga (≈1 170 000 CFP), en utilisant les fonds affectés à la mise en œuvre du projet aux Tonga, au titre du traité multilatéral signé avec les États-Unis d'Amérique.

Il a notamment commandé 10 milles de ligne-mère monofilament de 3,5 mm et suffisamment de monofilament de 2 mm, d'agrafes, de câble, de manchons et d'hameçons pour monter 1 000 nouveaux avançons en remplacement des vieux (figure 2, page 4). Les hameçons commandés pour le projet, des hameçons à thon (3,6) en acier inoxydable, étaient la dernière nouveauté d'*Ocean Producers International* à Hawaï. De nouveaux orins de flotteurs ont été fa-

briqués à l'aide d'une ligne-mère goudronnée de 6,4 mm et une nouvelle balise radio a été achetée sur le marché local et correctement montée.

L'un des membres de l'équipage de l'*Ekiaki*, Hapakuki Talasinga, un pêcheur qualifié, a suivi chaque jour une formation au montage du matériel, et la fabrication d'une palangre n'a plus de secrets pour lui.

Il lui appartiendra de former d'autres membres de l'équipage de l'*Ekiaki*. Deux sorties de pêche à la palangre ont été effectuées à bord de l'*Ekiaki* dans une zone située au nord-ouest immédiat des îles de Hunga Tonga et Hunga Ha'apai.

Cette zone s'est révélée être excellente pour le thon obèse mais, comme c'est généralement le cas aux Tonga, les prises de germons ont été les plus nombreuses. Lors de la première sortie, en juillet, Steve et les pêcheurs de l'*Ekiaki* (figure 3) ont capturé 67 germons, 18 thons obèses et 6 thons jaunes en sus des prises accessoires habituelles, après avoir mouillé seulement quatre fois une palangre de 700 hameçons.

Un autre navire, le *Capt Van's*, qui pêchait dans cette même zone en septembre, a débarqué 3,1 tonnes de poissons dont 42 thons obèses, qui ont été capturés en cinq poses d'une palangre d'environ 600 hameçons. Un poisson pesait 69 kg. Les poissons capturés par le *Capt Van's* se sont apparemment très bien vendus sur le marché japonais.

Malheureusement, pour l'effort de pêche, l'*Ekiaki* a dû être réquisitionné pour les manifestations de la foire royale de l'agriculture et de l'industrie qui s'est déroulée en août 1997 à Vava'u, Ha'apai, 'Eua et Tongatapu.

Peu de temps après, le navire a été victime de quelques pannes et il attendait des pièces détachées du Japon et de Nouvelle-Zélande lorsque Steve a quitté les Tonga, fin septembre.

Steve a également aidé le principal responsable des pêches au ministère des Pêches, Taniela Koloa, à rédiger un plan d'exploitation du *Takuo* (Takuo signifie thon jaune en tongan), nouveau palangrier du ministère des pêches destiné à la recherche et à la formation.

Cette nouvelle unité qui est attendue aux Tonga en février est un palangrier congélateur en acier de 39,5 mètres, équipé de systèmes de palangre traditionnelle et à monofi-

lament. Le Japon qui subventionne la construction du Takuo par Niigata Engineering, fera don de ce bateau aux Tonga. Cette unité participera à des activités de recherche

et de formation à la pêche à la palangre dans les eaux tonganes et dans les eaux internationales.



## Juge à la foire royale 1997 de l'agriculture et de l'industrie des Tonga

Lors de sa mission aux Tonga, le maître de pêche Steve Beverly a été invité par le secrétaire d'État aux pêches, Akau'ola, à officier comme juge à la foire royale de l'agriculture et de l'industrie.

Cette foire a généralement lieu tous les ans mais, à compter de 1997, elle ne se tiendra que tous les trois ans. L'édition 1997 a donc été la dernière de ce siècle : elle s'est déroulée sur quatre sites en tout, à Vava'u le 16 août, à Ha'apai le 19 août, à Eua le 27 août et, pour la manifestation la plus importante, à Tongatapu les 29 et 30 août. Les Niuas n'y ont pas participé cette année en raison des dégâts infligés aux cultures par un cyclone (cyclo-

ne Keli). Cette foire a été notamment l'occasion de présenter les produits suivants : produits agricoles, y compris des cultures vivrières et produits d'exportation tels que vanille, courge et café; produits de l'artisanat fabriqués à partir de produits agricoles tels que nattes en pandanus et tapa; produits de la petite industrie, en particulier, meubles en bois de fabrication locale; et produits de la mer locaux, notamment coquillages et poissons frais, en conserve et cuits.

Steve a fait fonction de juge, avec des membres du personnel du ministère des Pêches aux présentations de produits de la mer, qui se sont déroulées sur les quatre sites.

Dans chaque cas, celles-ci ont été précédées d'une cérémonie spéciale intitulée "Présentation de l'Ha'unga" au cours de laquelle le ministère des Pêches a offert un poisson à Sa Majesté le Roi Taufa'ahau Tupou IV. Steve a été invité à participer à cette cérémonie spéciale au Palais de Fangatongo à Vava'u. Les poissons offerts au roi avaient été capturés par l'*Ekiaki*, palangrier du ministère des Pêches; il y avait, entre autres, vingt germons et un marlin bleu.

Le maître de cérémonie était le Premier ministre et ministre des Pêches, le Baron Vaea of Houma. Son Altesse Royale la Princesse Salote Pilolevu représentait le roi.



Des agents du ministère des pêches déposent le poisson offert à Sa Majesté le Roi Taufa'ahau Tupou, au palais de Fangatongo, à Vava'u.

Le ministère des Pêches avait des stands d'exposition sur les sites de Vava'u, Ha'apai et Tongatapu. À Vava'u, un bassin artificiel d'eau de mer aérée était exposé. Ce bassin contenait des échantillons vivants de tous les mollusques élevés par JICA au Centre de recherche et de développement aquacoles du ministère des Pêches, à Sopa (Tongatapu), notamment : des bœnitières (*vasuva*), des trocas (*takaniko*) et des burgaus (*elili*). À Ha'apai, l'équipage de l'*Ekiaki* a exposé des thons frais, notamment un thon obèse de 50 kg capturé la semaine précédente. Des échantillons de *sashimi* ont été distribués aux visiteurs.

Sur le stand du ministère des Pêches à Tongatapu on a pu voir des aquariums contenant des trocas, des burgaus, des mullets et des chanos vivants. Le ministère des Pêches a fait déguster du *sashimi*. Dans le cadre du projet Limu Tanga'u (dans lequel sont associés le ministère des Pêches et H&H Ltd. du Japon), des produits confectionnés à partir de Limu Tanga'u (algues), notamment la soupe Mu-

zuku et une lotion pour la peau qui doit être prochainement commercialisée et qui constituerait un bon traitement pour le cancer de la peau, ont été présentés.

Le personnel d'une société de pêche au fond et d'exportation de poissons, *Alatini Fisheries Company*, a organisé plusieurs démonstrations de filetage du poisson. Après chacune de ces démonstrations, ses représentants ont vendu les produits finis aux visiteurs.

La plupart des autres stands de produits de la mer présents sur les quatre sites ont participé à des concours dont les vainqueurs étaient récompensés par des prix en espèces d'une valeur dépassant 14 000 Pa'anga. Ces prix en espèces ont été offerts par des sponsors du secteur privé. Dans la plupart des cas, le premier prix en espèces était de 500 Pa'anga et le second de 200 Pa'anga. Les pêcheurs et les villages de pêcheurs ont rivalisé dans une série de catégories, notamment dans les suivantes : produits frais, produits séchés, produits fumés,

poissons sous glace, produits cuits servis à la fois pour un petit déjeuner, un déjeuner et un dîner équilibrés. Un concours de fabrication d'engins de pêche traditionnelle a également été organisé. Les juges devaient se prononcer sur la variété, la qualité, la méthode de présentation et l'apparence.

À Vava'u, le prix du plus beau stand individuel a été remporté par Sione V. Fifita, à Ha'apai par Tu'ifua Vaikona, à Eua par Falakiko Falemaka et à Tongatapu par Paulo Laukai. *Alatini Fisheries Company* a remporté trois prix, celui du meilleur exportateur, celui de la mise sous glace du poisson et celui du développement de la pêche.

Sur chaque site, après que le roi et la princesse ont passé en revue tous les étalages, tous les produits de la mer ont été vendus. À Vava'u, ils ont tous été vendus en moins de 30 minutes, ce qui atteste de la demande locale de poisson et de produits de la mer frais.



## Activités au siège

Le conseiller pour le développement de la pêche côtière, Lindsay Chapman, s'est rendu à Vanuatu, aux Îles Salomon, en Papouasie-Nouvelle-Guinée et à Fidji pour rencontrer des agents des services des pêches de ces pays ainsi que des représentants du secteur privé.

Ces réunions ont eu pour objet d'évaluer les besoins de ces pays en matière de développement de l'exploitation des ressources pélagiques, essentiellement les thonidés, et les améliorations à apporter dans cette perspective à leurs flottilles nationales respectives, et de préciser les domaines dans lesquels la section Techniques de pêche pourrait apporter son aide.

Ces rencontres se sont révélées très fructueuses, trois pays ayant expri-

mé un intérêt pour une aide technique que leur apporteraient les maîtres de pêche de la section, dans les 12 à 18 prochains mois.

Lors de sa présence à Fidji, Lindsay a rencontré le personnel du Programme des affaires maritimes (Angus Scotland, conseiller pour la formation maritime, et Peter Heathcote, conseiller juridique), qui a été récemment transféré à l'antenne de la CPS à Suva.

Les réunions ont porté sur la place qu'occupent les questions liées aux navires de pêche, au niveau des effectifs et aux qualifications des patrons de pêche et des équipages dans le cadre général du Programme des affaires maritimes qui aide actuellement les pays à moderniser leur législation et leur réglementa-

tion maritime. La mise au point définitive des deux types de rapports, publiés et non publiés, a encore été une activité majeure à Nouméa. Le rapport "*Tuna Longline Fishing Assistance to the National Fisheries Corporation (Pohnpei Division) FSM*" a été publié; deux autres rapports sont en cours de préparation et devraient être publiés lors du dernier trimestre 1997.

La mise au point définitive de rapports de la série qui n'avait pas été publiée a bien avancé puisque six rapports ont été terminés et distribués aux États et territoires membres. Quatre autres devraient être parachevés et distribués d'ici fin 1997.



## Un maître de pêche pas si retiré que cela...

Qu'advient-il d'un maître de pêche de la CPS qui a consacré des années de sa vie à la pêche au fond, à la pêche auprès des DCP et au montage et mouillage de DCP ? On pourrait croire qu'il prend tranquillement sa retraite à la campagne, n'est-ce pas ? Et bien pas du tout.

Lors d'une récente mission à Vava'u (Tonga), le maître de pêche de la CPS, Steve Beverly, a rencontré

par hasard l'ancien maître de pêche de la CPS, aujourd'hui "à la retraite", Paul Mead (Paul exerçait ces fonctions à la CPS pendant les années 70 et 80). Paul était occupé à confectionner un système de mouillage de DCP pour le ministère des Pêches à Vava'u (voir photo). Le DCP que Paul montait était l'un des trois qu'avait mouillés le ministère des Pêches lors de la semaine de la foire royale de l'agriculture et

de l'industrie, en 1997. Outre qu'il met généreusement son temps et son talent à la disposition du ministère des Pêches, Paul s'occupe de ses entreprises d'affrètement de bateaux de pêche et de vente d'engins de pêche à Vava'u. il emmène des pêcheurs à la ligne sur son bateau le *Dora Malia* et, avec sa femme Alisi, il tient un magasin de vente d'articles de pêche et d'appâts, Ikapuna Store.



Sioeli Pasikala, chef mécanicien de l'*Ekiaki*, regarde l'ancien maître de pêche de la CPS Paul Mead faire des épissures sur une ligne de mouillage de DCP pour le compte du ministère des pêches en août 1997.

## SECTION FORMATION

Le centre de formation à la pêche de Santo (Vanuatu) a organisé un stage intensif de deux semaines du 4 au 15 août 1997 pour aider les pêcheurs ni-Vanuatu débutants à obtenir un emploi sur les palangriers taiwanais.

La Commission du Pacifique Sud a mis au point un système complet de supports pédagogiques et a dépêché sur place deux formateurs,

un instructeur confirmé de l'École des pêches de Nouvelle-Zélande et Teriihauroa Luciani, qui se sont rendus à Santo pendant toute la durée du stage afin de coordonner les activités des moniteurs locaux et de prêter main-forte à l'organisation du cours dans son ensemble.

On prévoit d'utiliser ces supports dans d'autres pays insulaires du

Pacifique dans le cadre de stages de préparation à la sécurité en mer ou d'autres cours du même type qui pourraient être envisagés à l'avenir. Vingt-deux jeunes ni-Vanuatu de divers horizons composaient le groupe-cible de ce projet-pilote dont le financement a été assuré par le gouvernement de la République de Chine/Taiwan.



## Raison d'être et objectifs du programme

Au cours des dernières années, cent hommes d'équipage ni-Vanuatu ont été gravement blessés à bord de bateaux de pêche étrangers et dix-sept ont trouvé la mort. Cela est du en partie au fait que les nouveaux membres d'équipage sont recrutés sans préparation. Aucune évaluation préalable n'est effectuée pour déterminer leurs capacités ou leurs aptitudes et les nouvelles recrues n'ont aucune expérience de la vie à bord.

Les nouvelles recrues n'ont pas non plus, en matière de sécurité en mer et de protection contre les dangers qui les guettent, les connaissances qui leur permettraient de se prémunir efficacement dès les tout premiers mois de leur emploi. En outre, nombreux sont ceux qui ne supportent pas la vie à bord et dénoncent leurs contrats avant l'échéance. Il en résulte des désagréments pour l'employeur et une perte de revenus pour l'homme d'équipage qui doit prendre à sa charge les frais considérables de son rapatriement par voie aérienne.

Dans le contexte global décrit ci-dessus, les objectifs du cours sont les suivants :

1. Former les participants aux techniques de sécurité fondamentales et leur enseigner les techniques de pêche élémentaires pour qu'ils soient mieux préparés à assumer un emploi à bord d'un navire de pêche étranger dans de bonnes conditions de sécurité.
2. Pendant la durée du programme du formation, exposer les stagiaires au cadre de travail et à la déontologie de la profession afin de permettre aux moniteurs de déceler ceux des participants qui ne montrent pas les aptitudes techniques ou les

qualités morales nécessaires pour vivre à bord.

## Méthodes de formation

D'une durée de 14 jours, le stage a été organisé sous forme de cours intensifs continus et d'une vie en internat pour tous les stagiaires. La méthodologie appliquée a consisté à mettre l'accent sur les cours magistraux, les séances de questions-réponses et les exercices pratiques en n'accordant que peu d'importance aux exercices écrits ou à la rédaction. On a privilégié une méthode d'enseignement fondée sur des explications orales accompagnées de dessins et de schémas et sur l'apprentissage pratique.

La projection de vidéos a été utilisée aussi souvent que possible. L'une des clefs de la réussite de ce stage a été la participation d'anciens pêcheurs, membres de l'Association des pêcheurs de Vanuatu, et du président de cette association, M. Kalorano Kalo, qui ont fait partie de l'équipe chargée de la formation. Ils ont en effet beaucoup aidé les stagiaires pendant les travaux pratiques et les ont fait participer très activement aux séances de questions-réponses.

## Installations en place au Centre de formation à la pêche de Santo

Les installations du Centre de Santo sont excellentes et bien adaptées à un stage intensif en internat. Elles ne sont cependant pas prévues pour un aussi grand nombre de stagiaires (22 ont effectivement suivi le cours alors que 16 seulement avaient été prévus à l'origine).

Une recommandation sera formulée pour limiter le nombre des participants qui seront admis au stage à l'avenir et insérée dans le rapport d'évaluation du stage. Le Centre ne dispose que d'un seul navire adapté aux sorties de pêche effectuées dans le cadre des travaux pratiques.

Dans des conditions idéales, ce navire devrait être capable de mener à bien des opérations de pêche thonnière à la palangre à petite échelle. M. Simon Reid, de l'École des pêches de Nouvelle-Zélande, estime cependant que la réussite du stage ne dépend pas de ce type d'activités et que l'*Etelis* est parfaitement adapté à l'utilisation qui en a été faite, à savoir la pêche à la palangre au grand fond.

## Plan de cours, matériel et ressources

Un chapitre du rapport d'évaluation du stage est consacré à une comparaison entre le programme effectivement réalisé et les matières enseignées d'une part, et le programme et le nombre de matières prévus à l'origine, d'autre part. Deux matières seulement n'ont pas été retenues et ont été remplacées par d'autres.

Dans l'ensemble, le plan de cours est bien adapté au programme de formation de Santo; les recommandations formulées dans le rapport d'évaluation ne concernent que les degrés d'importance et de complexité qu'il convient d'accorder à chaque matière séparément et les unes par rapport aux autres. Les deux matières prévues à l'origine mais retirées du programme faisaient l'objet des leçons 18 et 19, respectivement intitulées "mouillage et utilisation du cabestan pour le mouillage" (rubrique 10 du certificat océanien de marin-pêcheur), et "manœuvres pratiques à la barre, à bord de bateaux dotés de commandes taiwanaises".

M. Reid a aussi signalé que les discussions qu'il avait eues avec les anciens pêcheurs ni-Vanuatu lui avaient permis de mieux se rendre compte des tâches susceptibles d'être assignées aux nouvelles recrues à bord des bateaux de pêche étrangers. Il leur sera vraisemblablement demandé, en tout premier lieu, de démêler les avançons lors

du mouillage de l'engin de pêche, puis, au virage de la palangre, de gléner les avançons ou d'exécuter diverses manoeuvres sur commande. Ils doivent aussi savoir faire une épissure et fabriquer ou réparer du matériel.

M. Reid a recommandé de faire davantage porter les séances de travaux pratiques sur tous ces domaines et aussi de mettre en garde les stagiaires, en leur donnant des explications, contre les manoeuvres et positions périlleuses pour les hommes d'équipage à bord des bateaux de pêche. Il est cependant difficile de former les marins à toutes ces tâches au cours d'un simple stage de préparation à la sécurité en mer.

## Conclusion

Après deux semaines de stage, les participants ont obtenu de bons résultats compte tenu des limites de la formation leur ayant été dispensée. Plus visibles, les résultats des séances de travaux pratiques ont aussi été plus probants. Les stagiaires ont fait

preuve à la fois d'adresse pour réaliser des épissures, gléner et agraffer les avançons, et d'agilité d'esprit en apprenant quelques mots et phrases de taiwanais.

À l'issue du stage, deux participants devraient commencer à travailler sur des navires de pêche taiwanais avant fin août 1997. Il existe de bonnes possibilités d'organiser d'autres stages à l'avenir étant donné que 22 ni-Vanuatu seulement ont bénéficié d'une formation alors que nombreux sont ceux, y compris les anciens pêcheurs, qui aimeraient pouvoir en tirer parti.

Les responsables du stage et, en particulier, les formateurs et l'Association des pêcheurs de Vanuatu, s'accordent à qualifier le projet de réussi et sont très motivés pour poursuivre ces activités de formation.

La section formation halieutique de la CPS a choisi de s'engager dans la voie de deux activités complémentaires pour assurer le suivi de ce premier stage de formation organisé à Santo :

1. Aider le Centre de formation à la pêche de Santo à organiser à nouveau un autre stage de ce type, en tirant parti des connaissances et de l'expérience acquises par le personnel du Centre et en mettant à sa disposition les supports pédagogiques déjà utilisés et testés lors du premier stage.
2. Diffuser dans tous les États et territoires intéressés un document décrivant en détail les supports pédagogiques et le plan des cours. La section Formation halieutique coopèrera ensuite avec ceux qui jugeront que les cours et matières proposés correspondent à leurs objectifs dans le secteur des pêches.

Des enquêtes menées un peu partout dans la région montrent que plusieurs pays, notamment la Papouasie-Nouvelle-Guinée et les États fédérés de Micronésie, s'intéressent à ce type de stage pour préparer leurs jeunes ressortissants à un premier emploi à bord d'un bateau.



## SECTION VALORISATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

### La nouvelle réglementation fondée sur l'analyse des risques et les points de contrôle critique (HACCP)

Compte tenu de l'imminence de la mise en application de la réglementation HACCP sur les produits de la mer aux États-Unis d'Amérique, la section valorisation des produits de la pêche a, tout au long des six derniers mois, accordé une très grande priorité aux actions entreprises pour aider les pays membres à prendre les dispositions nécessaires pour se conformer aux nouveaux règlements qui entrent en vigueur le 18 décembre 1997. La nouvelle réglementation HACCP sur les produits de la mer aura, en effet, des répercussions sur toutes les industries de transformation et tous les commerces d'exportation

des produits de la mer destinés au marché des États-Unis d'Amérique et de leurs territoires dans le Pacifique (Guam, Îles Mariannes du Nord et Samoa américaines).

La question de l'analyse des risques et des points de contrôle critique est devenue un véritable enjeu dont l'importance a été soulignée lors d'une séance technique de la vingt-sixième Conférence technique régionale sur les pêches de la CPS qui s'est tenue à Nouméa en août 1996.

La conférence a décidé de prendre les dispositions nécessaires pour faciliter l'application du système

de contrôle de la qualité (HACCP) dans la région en mettant en œuvre un projet de coopération technique FAO/CPS pour aider les États et territoires membres à se conformer aux exigences des principaux importateurs. Intitulé "Pour aider les pays océaniques exportateurs à se conformer aux nouvelles réglementations sur les produits de la pêche", ce projet a été approuvé par la FAO en avril 1997 et n'a commencé à être mis en œuvre qu'un mois plus tard, en mai 1997. Ces débuts tardifs n'ont pas eu d'effet sur le programme dont toutes les activités ont pu être complétées avec trois mois d'avance sur la date d'échéance

prévue. La réalisation du projet a permis de faire ressortir les avantages qui peuvent être tirés d'une coopération entre la FAO et la CPS.

La première phase du projet a été consacrée à la collecte d'informations, tâche confiée à un expert-conseil chargé de recueillir pendant un mois, auprès de plusieurs États et territoires du Pacifique, des données sur la situation et les statistiques de production de l'industrie de transformation des produits de la mer, les procédures de contrôle de la qualité et prescriptions relatives à l'exportation en vigueur et les différents exportateurs de produits de la mer, ainsi que sur les lois et règlements régissant le commerce d'exportation des poissons et le contrôle de la qualité des denrées alimentaires.

L'expert-conseil chargé de cette mission de consultation, Bob Gillett, s'est rendu successivement aux Tonga, au Samoa, à Fidji, dans les États fédérés de Micronésie, à Hawaïi, en Nouvelle-Calédonie et dans les Îles Salomon entre le 10 mai et le 13 juin 1997. Une copie de son rapport "Analyse des risques et des points de contrôle critique dans le cas des exportations de produits de la mer : état de la question dans quelques États et territoires insulaires sélectionnés du Pacifique" a été adressée à tous les correspondants des services des pêches dans la région.

Avec un effectif de deux personnes-mois, la deuxième phase d'application du projet s'est déroulée en deux temps. Tout d'abord, après avoir recueilli des informations sur les conditions juridiques d'application de la réglementation HACCP, on a proposé différents cadres législatifs aux États et territoires océaniques pour réglementer leurs systèmes de contrôle de la qualité et leurs exportations de produits de la mer. Dans un deuxième temps, des programmes

spécifiques portant sur l'analyse des risques et des points de contrôle critiques ont été élaborés pour tenir compte des conditions particulières des différents exportateurs océaniques de produits de la mer.

L'étude des conditions juridiques d'application de la réglementation HACCP a été confiée à Ted McDorman (Canada) qui a examiné la réglementation HACCP des États-Unis d'Amérique pour les produits de la mer et la directive de l'Union européenne sur les produits de la mer.

L'objectif de cette étude était de définir à l'intention des exportateurs (pays, sociétés commerciales et particuliers) de la région du Pacifique, les conditions "juridiques" d'application de la réglementation HACCP aux exportations de produits de la mer à destination des États-Unis d'Amérique et des pays de l'Union européenne (voir article sur la législation américaine à la page 31 du présent numéro de la *Lettre d'information sur les pêches*).

Dans son rapport d'évaluation, l'expert-conseil a également passé en revue les lois et règlements en vigueur dans les différents États et territoires de la région ayant trait à la sécurité des aliments, à la commercialisation du poisson et aux exportations des produits de la mer afin de déterminer quels choix stratégiques s'offrent aux États et territoires insulaires océaniques face à l'adoption généralisée des principes et d'une réglementation HACCP dans le secteur des échanges commerciaux des produits de la mer.

Une première version du rapport en anglais intitulé "Normes de sécurité relatives aux produits de la mer (avec référence spéciale au HACCP) : examen des règlements à l'importation adoptés par les États-Unis d'Amérique et l'Union européenne et de la législation océanique pertinente" a été adres-

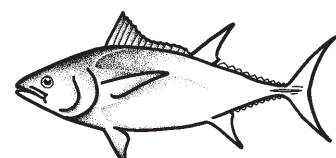
sée à tous les correspondants officiels des services des pêches dans la région en septembre.

Dans le cadre de sa mission de consultation technique, David Russell Graham (Australie) a étudié le fonctionnement du système de contrôle de la qualité dans différentes sociétés et installations spécifiques et a proposé son concours aux industriels et aux agents des services des pêches à Fidji, aux Tonga et aux Îles Salomon pour les conseiller sur les normes d'application du système HACCP.

À l'issue de cette étude, des plans spécifiques de contrôle de la qualité (HACCP) ont été élaborés afin d'aider les industriels à mettre en oeuvre leurs propres programmes dans ce domaine. Un chapitre du rapport décrit les procédures d'application des normes d'hygiène et une autre partie traite des difficultés spécifiques de mise en oeuvre de ce système dans la région océanique.

La troisième et dernière phase du projet de coopération technique FAO/CPS comportait la tenue d'un colloque régional sur "la mise en oeuvre d'un système de contrôle de la qualité fondé sur l'analyse des risques et des points de contrôle critiques" qui s'est déroulé à Pacific Harbour (Fidji), du 30 septembre au 3 octobre 1997.

Ce colloque a permis de mieux comprendre les fondements juridiques et techniques de l'adoption du système HACCP par les États-Unis d'Amérique et de définir des options stratégiques grâce auxquelles les gouvernements pourraient se conformer aux exigences américaines.



Outre les représentants de services ministériels de 13 États et territoires océaniques dont la participation a été financée dans le cadre du projet, des représentants de différentes sociétés d'exportation de produits de la mer venus à leurs frais ainsi que des spécialistes du système HACCP et des participants en provenance d'autres organisations régionales ont assisté au colloque.

Les recommandations les plus importantes émanant de ces travaux peuvent être résumées comme suit :

☞ Les agents responsables de la réglementation et les exportateurs (un certain nombre d'entreprises sont en cours de constitution ou à l'étude) s'accordent à estimer que la mise en place d'un programme d'activités de formation et d'un groupe de spécialistes du système HACCP pour les aider dans ce domaine serait d'une grande utilité.

☞ Il serait judicieux de réaliser une évaluation des modalités d'application de la réglementation HACCP de la Food and Drug Administration (FDA) des États-Unis d'Amérique six mois après l'entrée en vigueur de cette réglementation pour que les organisations régionales, les exportateurs et les agents chargés d'élaborer les règlements puissent déterminer s'il est nécessaire d'envisager la mise en œuvre de nouvelles initiatives et activités.

☞ La Communauté du Pacifique devrait jouer un rôle prépondérant dans la région en matière de mise en place du système HACCP dans la région et être chargée de tenir les États et territoires informés de l'évolution des positions prises par la FDA en matière de normes HACCP. En outre, il a été demandé que la section valorisation des produits de la pêche accorde une attention prioritaire à cette question en faisant figurer en bonne place dans son programme de travail l'aide à apporter aux États et territoires membres dans le processus de mise en œuvre du système HACCP.

Les rapports dont la liste suit peuvent être obtenus auprès du programme Pêche côtière de la CPS à Nouméa ou de la Division des industries de la pêche à la FAO à Rome :

GILLET, R. (1997). Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) for Seafood Exports: The Situation in Selected Pacific Island Countries. FAO Technical Cooperation Programme (TCP/RAS/6713, Technical Report 1). FAO, Rome/SPC, Noumea.

GRAHAM, D. (1997). Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) for Seafood Exports: South Pacific Region. Generic HACCP Plans. Sanitation Standard Operating Procedures. FAO Technical Cooperation Programme (TCP/RAS/6713, Technical

Report 2). FAO, Rome/SPC, Noumea. (Projet de rapport — disponible ultérieurement)

MCDORMAN, T. (1997). Seafood Safety Standards (With Special Reference to HACCP): Review of the Import Regulations of the US and EU and the Relevant Laws of the South Pacific Region. FAO Technical Cooperation Programme (TCP/RAS/6713, Technical Report 3). FAO, Rome/SPC, Noumea.

Deux stages sur l'analyse des risques et des points de contrôle critiques sont prévus avant l'entrée en vigueur de la réglementation HACCP sur les produits de la mer le 18 décembre. L'un d'entre eux aura lieu à Samoa et l'autre à Fidji; un troisième stage du même type pourrait aussi être organisé aux Tonga.

Les enseignants chargés de la formation à l'occasion de ces stages seront des agents de la CPS et de la FAO. Un spécialiste du système HACCP devrait aussi être recruté par la CPS avec le concours financier du PNUD pour fournir une assistance technique directe aux exportateurs de produits de la mer à Fidji, à Samoa et aux Tonga dans un premier temps. Ce spécialiste aidera aussi les sociétés industrielles et commerciales à élaborer et à mettre en application des plans de contrôle de la qualité.



## Évaluation du projet sur les centres de commercialisation du poisson dans les îles périphériques de Kiribati

En réponse à une demande du gouvernement de Kiribati, le conseiller pour la valorisation des produits de la pêche de la CPS s'est rendu à Kiribati en juillet pour aider à dresser le bilan du projet sur les centres de commercialisation du poisson dans les îles périphériques.

Composée également du chef économiste et du chef-comptable du ministère du développement des ressources naturelles, l'équipe d'évaluation a visité les trois îles périphériques de Nonouti, Maiana et Tabiteuea nord pendant la mission de deux semaines qui lui avait été assignée.

Les atolls de Nonouti et Maiana ont déjà été dotés de centres de commercialisation du poisson (comprenant les fabriques et entrepôts de glace, et parfois les installations d'entreposage réfrigéré et congélateurs). Dans le cas de Tabiteuea Nord (et d'autres atolls proches de l'archipel des Gilbert), le Conseil de

l'île a demandé à ce que des installations de ce type soient aussi mises en place dans sa région.

L'objectif de la mission d'évaluation est d'aider le gouvernement à choi-

sir l'une des deux options possibles : mettre en place des fabriques de glace et des installations de commercialisation du poisson, semblables à celles de Nonouti et Maiana, sur d'autres sites insulaires éloi-

gnés, ou faire porter ses efforts sur l'amélioration des installations existantes pour améliorer les circuits d'approvisionnement en poisson du marché de Tarawa.



## Réalisation d'une vidéo sur la gestion des ressources marines côtières

Dans le cadre d'une collaboration ponctuelle concertée entre le gouvernement de Fidji et le Projet de gestion intégrée des ressources côtières de la CPS, un projet a été entrepris dans les provinces de Macuata et de Bua à Vanua Levu (Fidji) en février et mars 1996 sur la gestion des ressources marines côtières.

À l'issue des travaux, il est apparu qu'il serait judicieux de réaliser une vidéo bien documentée à vocation pédagogique montrant les phases successives d'application du plan de gestion de la ressource et les avantages en résultant pour les communautés locales de pêcheurs des deux provinces.

Au mois d'août, la Division des pêches de Fidji et le personnel du Projet de gestion intégrée des ressources côtières de la CPS ont tourné, de concert avec une société de production vidéo de Fidji, un film retraçant ce qui s'était passé lorsque les communautés locales à Macuata ont décidé d'interdire les opérations commerciales de pêche au filet maillant dans leurs eaux côtières.

Le village de l'île de Mali a été choisi comme lieu de tournage de cette reconstitution dans laquelle les cinéastes se sont attachés à décrire ce que les villageois avaient vécu pendant les premiers temps difficiles de l'interdiction. Il leur avait fallu

modifier leurs habitudes de pêche en adoptant la palangrotte et, lentement, avec la remontée progressive des stocks de poissons, la situation s'était améliorée et le village était devenu prospère.

Dans cette vidéo de formation, on met aussi l'accent sur le rôle joué par le gouvernement de Fidji et par la CPS qui ont contribué à l'élaboration d'un plan de gestion à long terme pour permettre une exploitation équilibrée des stocks halieutiques et améliorer les opérations de manipulation et de commercialisation du poisson afin d'augmenter la rentabilité et les rendements. La cassette sera prête à la fin de l'année.



## SECTION PROMOTION DU RÔLE DES FEMMES DANS LE SECTEUR DES PÊCHES

### Stage de sensibilisation au rôle des femmes organisé à l'intention du personnel de la Division des Ressources marines de la CPS

Un stage de sensibilisation au rôle des femmes a été organisé par Patricia Tuara (chargée de la promotion du rôle des femmes dans le secteur des pêches) à la CPS pendant deux matinées successives, les 9 et 10 octobre 1997. L'objectif du stage était de sensibiliser le personnel de la Division des ressources marines de la CPS aux rôles des hommes et des femmes et à la pratique de l'analyse du rôle des hommes et des femmes dans le secteur des pêches.

Vingt participants ont pris part à ces deux séances de réflexion. Deux tiers d'entre eux relevaient de la Division des ressources marines, l'autre tiers comprenant des membres du personnel du Bureau

technique des femmes du Pacifique et du département de la Santé de la CPS. Cette hétérogénéité a favorisé la création d'une ambiance propice à l'échange de connaissances.

Un certain nombre de points ont été abordés au cours des deux matinées consacrées à la présentation et sont récapitulés dans la liste ci-après :

- définition des termes et du cadre d'analyse du thème de réflexion du stage;
- examen des concepts et principes de base;
- importance des idéologies, des valeurs et de la culture;

- gestion des ressources et répartition des tâches entre les hommes et les femmes;
- étude des questions liées au rôle des hommes et des femmes en matière de gestion des pêches;
- élaboration de projets intégrant les processus de consultation et de participation;
- prise en compte des données sociales dans toute question liée à la gestion des ressources naturelles.

Dans sa présentation, Mme Gayle Nelson (conseillère pour les questions liées à la prise en compte du

rôle des femmes au Secrétariat du Forum) a souligné que, dans le cas de l'utilisation d'une ressource, l'analyse du rôle des hommes et des femmes était liée à l'exploitation équilibrée de cette ressource.

Mme Yuki Yoshida (chargée de programme à la Division de l'environnement et des ressources naturelles du PNUD) a fait part de son expérience de l'utilisation et de l'application de la méthode d'analyse du rôle des hommes et des femmes, dans le cadre de la réalisation d'un projet de foresterie financé par le PNUD.

Tous les membres de l'assistance ont été encouragés à participer aux débats. Des groupes de discussions ont été formés dans certains cas pour étudier les concepts et vérifier

les méthodes de l'analyse. Deux projets de gestion des pêches ont fait l'objet d'une évaluation théorique visant à déterminer :

- les tâches accomplies par les différents membres de la communauté (hommes, femmes et enfants);
- les modes de répartition de la ressource (membres de la communauté y ayant accès et/ou exerçant un contrôle sur son utilisation);
- les facteurs propices à la réussite d'un projet.

Malgré la brièveté du temps imparti, ces séances de réflexion ont permis de sensibiliser les participants aux méthodes et aux

concepts utilisés dans l'analyse du rôle des hommes et des femmes. Les participants ont d'ailleurs exprimé le souhait d'en apprendre davantage, notamment, sur les applications possibles de cette analyse dans le domaine de l'utilisation des ressources.

La section (Promotion du rôle des femmes dans le secteur des pêches) remercie vivement le Programme des Nations unies pour le développement, qui a financé la participation des deux spécialistes aux séances de réflexion, ainsi que les gouvernements d'Australie et de Nouvelle-Zélande qui ont pris en charge les frais afférents à l'organisation de ces deux journées d'étude.



## ■ PROGRAMME PÊCHE HAUTURIÈRE

### Deuxième Conférence multilatérale de haut niveau

La deuxième Conférence multilatérale de haut niveau sur la conservation et la gestion des stocks de poissons grands migrateurs du Pacifique occidental et central s'est tenue à Majuro (République des Îles Marshall) du 10 au 13 juin 1997.

Des représentants des États et territoires suivants y ont participé : Australie, Corée, États fédérés de Micronésie, États-Unis d'Amérique, Fidji, Îles Cook, Îles Marshall, Japon, Kiribati, Nauru, Niue, Nouvelle-Calédonie, Nouvelle-Zélande, Palau, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Polynésie française, République populaire de Chine, Samoa-Occidental, Taïwan/République de Chine, Tonga, Tuvalu, Vanuatu, et Wallis et Futuna. L'Indonésie n'a pas été en mesure d'y assister.

Des observateurs du Canada, de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), du Secrétariat du Forum, de

l'Agence des pêches du Forum (FFA), de la Commission inter-américaine du thon des tropiques (CIATT), de la Commission du Pacifique Sud (CPS), de la Commission océanienne de recherches géoscientifiques appliquées (SO-PAC) et de l'Université du Pacifique Sud (USP) ont également pris part à cette conférence.

Les participants à la deuxième Conférence multilatérale de haut niveau ont élu à la présidence S.E. M. l'Ambassadeur Satya N. Nandan (Fidji) qui a présenté un exposé sur les enjeux de la conférence. Des communications ont ensuite été présentées par les représentants de l'Australie, de la Corée, des États fédérés de Micronésie, des États-Unis d'Amérique, de Fidji, des Îles Cook, du Japon, de Kiribati, de Nauru, de Niue, de la Nouvelle-Calédonie, de la Nouvelle-Zélande, de la Polynésie française, de la République populaire de Chi-

ne, du Samoa-Occidental, de Taïwan/République de Chine, des Tonga, de Tuvalu, de Vanuatu et de Wallis et Futuna. Des déclarations ont été faites par les délégations du Canada, de la FAO et du CIATT, présentes à titre d'observateurs.

Le représentant de Fidji a présenté un rapport sur les questions découlant des travaux de la première Conférence multilatérale de haut niveau qui s'était déroulée à Honiara (Îles Salomon) du 5 au 9 décembre 1994 et informé les participants de la tenue de trois réunions de consultation technique pour donner suite à cette conférence.

La première réunion de consultation technique s'est déroulée à Nouméa du 15 au 19 juillet 1996 sur la collecte et l'échange de données halieutiques, la recherche sur les thonidés et l'évaluation des stocks de thonidés dans le Pacifique Sud. Deux autres consulta-

tions techniques sur les systèmes de surveillance des navires de pêche se sont tenues respectivement à Honolulu en septembre 1995 et à Nadi (Fidji) du 13 au 15 novembre 1996.

M. John Hampton, maître de recherche halieutique du Programme Pêche hauturière de la CPS, a présenté un rapport sur l'état des stocks de thonidés et de la pêche thonière pour les espèces particulièrement importantes dans le Pacifique occidental et central que sont la bonite, le thon jaune, le thon obèse et le germon du Sud. Dans son rapport, il a précisé que les niveaux d'exploitation de trois des quatre espèces ainsi ciblées étaient considérés comme bas à modéré et que seul l'état des stocks de thon obèse était source d'inquiétude. Les données ayant permis de déterminer l'état des stocks sont en général assez complètes à l'exception de celles concernant les stocks de thon obèse dont on connaît encore très mal la structure, ce qui laisse planer bien des incertitudes.

Les participants ont abordé les questions relatives à la conservation et à la gestion des stocks de poissons grands migrateurs et envisagé plusieurs formules de mécanisme régional viable pour gérer la ressource halieutique. À l'issue des débats, le président a présenté un rapport sur les résultats de la conférence dont quelques passages ont été extraits et sont reproduits ci-après.

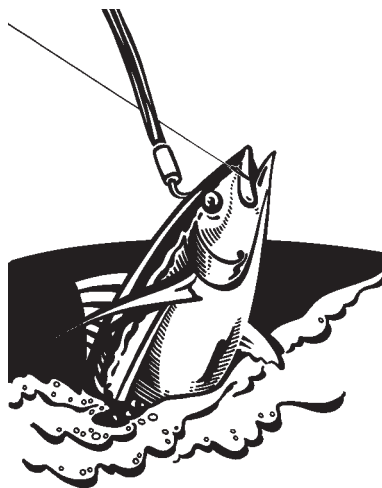
### Espèces visées

Les participants considèrent que toutes les espèces de poissons grands migrateurs énumérées à l'annexe 1 de la Convention de 1982 des Nations unies sur le droit de la mer devraient être visées dans le dispositif régional de conservation et de gestion de la ressource halieutique.

Ils s'accordent cependant à reconnaître que les actions entreprises

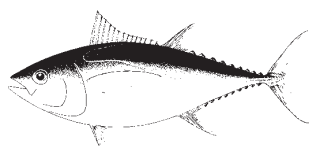
dans le cadre du dispositif régional devraient tout d'abord cibler les quatre espèces de thonidés d'intérêt commercial : le thon obèse, la bonite, le thon jaune et le germon du Sud.

Parmi les espèces susceptibles d'être ultérieurement visées par le dispositif pourraient être inclus les marlins, les espadons et les requins du large. Il conviendrait toutefois que le mécanisme mis en place permette de collecter des données sur toutes les espèces non visées et prévoie une clause autorisant la prise de mesures en temps utile à l'égard de ces espèces si cela devenait nécessaire.



### Zones géographiques visées

Les échanges de vues concernant les zones géographiques qui devraient être visées par le dispositif régional permettent de relever qu'il est nécessaire de prendre en compte un certain nombre de points et, notamment, l'aire de répartition des stocks, le degré d'homogénéité ou d'hétérogénéité des espèces, l'existence d'autres régimes de gestion au sein d'un même stock et l'utilisation d'une même aire ou d'aires géographiques d'évolution distinctes pour chaque stock.



Les participants estiment ne pas disposer d'informations suffisantes à ce stade pour fixer des limites géographiques précises en termes de longitude et latitude. En outre, les incertitudes quant à la structure des stocks de thon obèse constituent une complication supplémentaire.

Quelques participants ont fait observer qu'il est important, dans l'optique de la mise en application des dispositions qui seraient prises ultérieurement, de définir clairement les limites de la zone géographique qui serait visée dans le dispositif régional. Il est donc convenu que la question de la zone géographique fera l'objet d'une étude approfondie par des experts et des gestionnaires spécialisés avant que la Conférence se prononce définitivement à ce sujet.

### Champ d'application des principes fondamentaux de conservation et de gestion de la ressource dans les zones relevant de la juridiction nationale et dans les zones de haute mer

Les participants reconnaissent le bien fondé de l'Article 5 de l'Accord de mise en œuvre (*Accord aux fins de l'application des dispositions de la Convention des Nations unies sur le droit de la mer du 10 décembre 1982 relatives à la conservation et à la gestion des stocks chevauchants et des stocks de poissons grands migrateurs, A/CONF. 164/37, 8 septembre 1995*) qui énumère les principes fondamentaux applicables à la conservation et à la gestion des stocks de poissons grands migrateurs dans toutes leurs aires de répartition sans porter atteinte aux droits souverains de chaque État côtier de conserver et de gérer les ressources de sa zone économique exclusive.

Il sera cependant nécessaire d'approfondir un certain nombre de ces principes et de les traduire en mesures d'application pratique. Il est suggéré d'examiner toutes ces ques-

tions à l'occasion d'une réunion de consultation technique convoquée pendant la période s'écoulant entre deux sessions de la conférence.

***Application du principe de précaution relatif à la conservation et à la gestion des stocks de poissons grands migrateurs dans la région***

Les participants estiment en général qu'il convient d'appliquer cette approche aux stocks de poissons grands migrateurs présentant un intérêt dans leur totalité. Ils notent toutefois que la signification de ce concept n'est pas très claire dans le cas des stocks de poissons grands migrateurs. Il ne faudrait pas que l'application de ce principe limite indûment les opérations de pêche; en revanche, l'absence de données scientifiques ne devrait pas servir de prétexte à l'inaction.

***Méthodes qui permettront aux participants d'obtenir des avis scientifiques et de les évaluer, de dresser un bilan de l'état des stocks et de déterminer l'impact de la pêche sur les espèces non visées et les espèces associées ou dépendantes***

Les participants conviennent que l'Accord de mise en œuvre énumère les types de données et d'informations à recueillir. Reste à savoir comment obtenir ces données et procéder à leur évaluation. Deux options sont proposées : mettre en place un nouvel organisme scientifique à vocation consultative ou utiliser les structures régionales existantes.

L'avis général est qu'il convient d'utiliser les structures existantes dans toute la mesure du possible. Les participants relèvent cependant qu'il serait nécessaire de définir avec plus de précision le rôle des organismes existants et leurs rapports éventuels avec le nouveau dispositif régional. Ils soulignent aussi les compétences spé-

cialisées de la CPS dans ce domaine et le précieux concours qu'elle apporte à la région.

Les services de la CPS doivent continuer à être utilisés, et il serait souhaitable de conclure des arrangements avec cette organisation, y compris d'éventuels contrats de sous-traitance. L'une des difficultés signalées tient à la composition de la Commission; en effet, certains pays participant à la conférence ne sont pas membres de la CPS, ce qui ne leur permet donc pas d'être parties prenantes, au sein de cette structure, à la prise de décisions relatives à la collecte de données.

***Types de mesures assurant une exploitation durable des ressources, par exemple attribution de quotas de prises admissibles ou de niveaux d'effort de pêche***

Les participants estiment que cette question est inextricablement liée aux principes fondamentaux de conservation et de gestion. Ils conviennent de la faire examiner par les experts de la réunion de consultation technique chargée d'étudier les méthodes de gestion applicables aux ressources halieutiques.

***Prises admissibles***

Reconnaissant qu'ils sont tous responsables de la fixation de taux de prises permettant une exploitation équilibrée de tous les stocks sans exception, les participants relèvent un certain nombre de facteurs dont la prise en compte pourrait aider à déterminer les quantités de prises admissibles et l'attribution de quotas dans ce domaine. Ces facteurs sont les suivants : historique des prises, dimensions de la zone économique exclusive, caractéristiques géographiques particulières de la région, facteurs socio-économiques, capacités de suivi des prises et aspirations au développement des petits États insulaires en voie de développement.

***Rapports entre le dispositif régional d'une part, et le rôle, les objectifs et le fonctionnement d'organismes compétents existants, d'autre part***

Dans le cadre du processus de mise en place d'un nouveau dispositif régional, les participants conviennent de l'intérêt d'utiliser, dans toute la mesure du possible, des organismes existants tels que le Comité permanent sur les thonidés et marlins, le Groupe de travail sur les recherches consacrées au germon du Sud et le Groupe de recherche sur le thon jaune dans le Pacifique occidental ainsi que des organisations internationales comme la FAO.

On insiste beaucoup sur la nécessité d'éviter toute redondance des tâches effectuées et de tirer parti des compétences existantes pour assurer la rentabilité et l'efficacité des futurs mécanismes de conservation et de gestion. Dans le cadre du fonctionnement du futur dispositif régional, les participants conviennent de recommander l'utilisation de prestations offertes dans de bonnes conditions de rentabilité par les organismes existants. Lorsque d'autres organisations sont en mesure de contribuer aux objectifs visés par cette structure régionale, des accords devraient être conclus à cette fin.

***Moyens qui permettront aux participants de garantir l'entière coopération de leurs institutions et industries nationales pour l'application des recommandations et décisions qui seront prises dans le cadre du futur dispositif régional***

Il est généralement admis que la coopération des institutions et industries nationales pourra être garantie grâce à la mise en place d'une série de dispositions de type consultatif, administratif et réglementaire. La conférence prend aussi acte de la nécessité de lier ce type de coopération, pour en assurer l'efficacité, à la prise de mesures ayant force obligatoire sur le plan juridique.



### **Surcapacité de la pêche thonière**

La question d'une surcapacité éventuelle de la pêche thonière dans le Pacifique occidental et central a donné lieu à l'échange d'un certain nombre de points de vue. La Conférence estime que le problème de la surcapacité ne se pose pas encore mais qu'il serait judicieux de prévoir d'éventuelles mesures dans le cadre du futur dispositif régional au cas où des difficultés de cet ordre surviendraient.

### **Procédures de suivi, de contrôle, de surveillance et de mise en application — rôle de l'État du pavillon, de l'État côtier et des participants dans la mise en place du dispositif régional**

Les participants conviennent de la nécessité d'élaborer des procédures spécifiques de suivi, de contrôle, de surveillance et d'application dans le cadre de la mise en place du futur dispositif régional. De telles procédures doivent aussi tenir compte des programmes d'observateurs embarqués et du suivi des données d'échantillonnage au port.

En outre, les caractéristiques géographiques de la région font qu'il est nécessaire, sans préjudice des responsabilités des États du pavillon et des États côtiers, d'élaborer un mécanisme international de mise en application de ces procédures et dispositions en veillant à ce qu'elles se fondent sur les dispositions de l'Accord de mise en œuvre. La conférence prend cependant acte de la nécessité d'instituer des mesures de conservation et de gestion en leur donnant force de loi pour être en mesure de les faire appliquer.

Tout en considérant que la question des moyens de faire respecter ces dispositions prête à controverse, la Conférence en reconnaît l'importance dans le contexte de l'élaboration des mécanismes et dispositifs régionaux.

### **Participation des nouveaux membres**

Plusieurs questions sont soulevées sous ce point de l'ordre du jour. Après échange de vues, les participants prennent acte qu'il est fait mention de la question des "nouveaux membres ou participants" dans l'Accord de mise en œuvre et que cela doit constituer le fondement de tout examen à ce sujet.

Il est aussi pris acte de la nécessité d'examiner le cas de ceux qui ne participent pas à un arrangement de gestion des pêcheries sous-régionale ou régionale ou des nouveaux participants à un arrangement de ce type. Compte tenu de la nécessité de se mettre d'accord sur la définition de "l'intérêt réel" manifesté par d'éventuels nouveaux adhérents à l'Accord de mise en œuvre, il est suggéré de prévoir, dans le cadre du nouveau dispositif régional, une clause interdisant l'admission de nouveaux membres dans des secteurs de pêche déjà exploités à pleine capacité.

### **Méthodes susceptibles de faciliter l'adoption de mesures opportunes et efficaces en matière de conservation et de gestion**

Les participants relèvent l'existence d'un certain nombre de méthodes permettant de faciliter le processus de prise de décisions, notamment la méthode du consensus ou celle du vote à la majorité simple ou autre. Le sentiment général qui prévaut est celui d'accorder la préférence à la méthode du consensus qui est considérée comme étant la plus satisfaisante. Plusieurs délégations se prononcent toutefois en faveur d'un système autorisant des procédures d'opposition ou de désistement.

Plusieurs délégations se déclarent favorables à l'adoption d'un système donnant force de loi aux décisions prises. Il est aussi suggéré

d'appliquer des procédures différentes au cas par cas. À l'issue des débats, il est pris acte du fait que la question des procédures à mettre en œuvre dans le processus de la prise de décisions est étroitement liée à celle du règlement des différends.

### **Arrangements institutionnels requis pour mettre en œuvre les différentes activités entreprises en collaboration**

Les participants expriment une préférence pour la mise en place de dispositions institutionnelles efficaces aux moindres frais qui utilisent aussi, dans toute la mesure du possible, les services d'organismes existants. Ils souscrivent au concept d'un mécanisme régional dont les dispositions auront force de loi et porteront sur l'élaboration de mesures applicables en haute mer.

Ils estiment que la question de la mise en place d'un secrétariat central indépendant devra être étudiée ultérieurement en temps opportun et qu'il convient de faire preuve de souplesse dans la mise en place des futures dispositions institutionnelles.

### **Procédures de règlement pacifique des différends**

Les participants s'accordent généralement à reconnaître la nécessité de mettre en place un mécanisme de règlement des différends dont les décisions auraient force de loi. Ils jugent que les dispositions prévues dans l'Accord de mise en œuvre répondent dans une large mesure à ce souci. En général, ils manifestent cependant dans l'ensemble une préférence pour une procédure de règlement des différends à l'échelle bilatérale et à l'amiable.

### **Travaux futurs**

Les participants conviennent de convoquer la prochaine conférence en juin ou juillet 1998 et d'organiser, en outre, deux réunions de

consultation technique avant la prochaine session de la conférence.

La première consultation technique a eu lieu en décembre 1997 à Honiara. Elle avait pour objectif d'évaluer et de comparer, pour en déterminer les qualités du point de vue de l'efficacité et de leurs possibilités d'application pratique, les différentes options de gestion des stocks de poissons grands migrateurs dans la région, ainsi que de formu-

ler des recommandations et de relever les questions à soumettre pour examen à la conférence.

La deuxième réunion de consultation technique se tiendra à Nadi (Fidji) en avril 1998. Elle aura pour objectif d'examiner et de formuler des options de suivi, de contrôle et de surveillance, d'élaborer des recommandations et de déterminer les questions à soumettre à l'attention de la conférence.

Les participants approuvent les termes des mandats prévus pour les deux réunions de consultation technique. Ils conviennent, en outre, de confier à l'Agence des pêches du Forum le soin de fournir les services de secrétariat nécessaires à la tenue de ces deux réunions et, ultérieurement, de la troisième Conférence multilatérale de haut niveau.



## Travaux sur l'évaluation des stocks de thon obèse

Le programme Pêche hauturière de la Communauté du Pacifique est responsable de la conduite d'études sur l'état des stocks de thon obèse (*Thunnus obesus*) dans toute la région du Pacifique occidental et central. En septembre 1997, le coordonnateur du programme a recruté M. Marc Labelle, précédemment chef d'un laboratoire de mathématiques appliquées à l'IFREMER de Nantes (France), au titre d'un contrat de consultant d'une durée de trois mois, financé par l'Union européenne. Les objectifs en étaient les suivants :

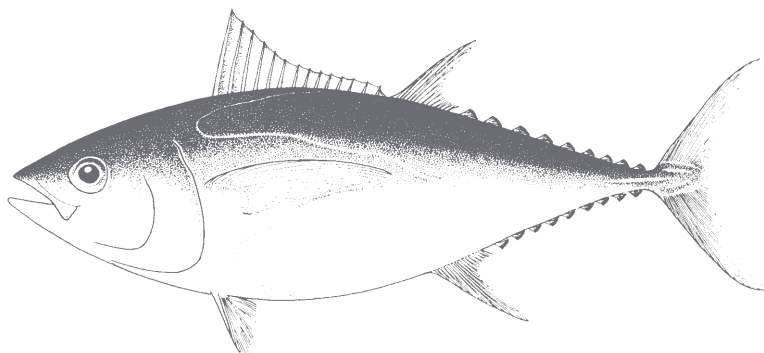
- compiler les données sur les prises de thon obèse et les fréquences de tailles émanant de diverses sources d'information et les intégrer dans une base de données stratifiée adéquate;

- évaluer les taux de croissance du thon obèse à partir des données de marquage et des données de fréquences de taille disponibles;
- mener une étude préliminaire sur la possibilité d'utiliser les données existantes pour déterminer les indices d'abondance et réaliser des évaluations en se fondant sur des modèles de production dynamique, des modèles avec retard ou délai et des modèles de répartition par âge; et
- rédiger un rapport complet sur tous les points énumérés ci-dessus.

Il n'est pas prévu d'obtenir une évaluation complète et approfondie de l'état des stocks de thon obèse

se à l'issue des travaux accomplis au titre de ce contrat. Une telle évaluation nécessite en effet la prise en compte d'une somme de connaissances considérables tant sur les limites de réalisation de chaque modèle que sur les ensembles de données actuellement disponibles.

L'objectif est essentiellement de relever les lacunes importantes qui pourraient exister dans les ensembles de données et d'évaluer les avantages des démarches pouvant être éventuellement adoptées. Il s'agit, en outre, de formuler des recommandations sur la prise de mesures à titre intérimaire permettant de mener à bien études et activités de suivi tandis que les connaissances et les bases de données disponibles continuent à progresser.



## ■ UNE NOUVELLE THÉORIE POUR MIEUX COMPRENDRE LES MÉCANISMES COMPLEXES D'EL NIÑO

Tous les trois à quatre ans, au moment de Noël, une anomalie climatique, célèbre sous le nom d'El Niño, se produit dans les eaux équatoriales de l'océan Pacifique et s'accompagne, pendant plusieurs mois, de violentes perturbations météorologiques aux conséquences quelquefois dramatiques : pluies diluviennes sur les côtes habituellement désertiques du Pérou et de l'Équateur, fonte des glaciers tropicaux andins, sécheresse en Afrique du Sud et en Australie, tempêtes et lames de fond sur la côte ouest des États-Unis, cyclones à Hawaï et en Polynésie française... El Niño n'est en réalité que l'une des phases d'un système de fluctuation climatique global, appelé ENSO (El Niño-Southern Oscillation), propre au Pacifique équatorial mais dont les effets affectent toute la planète.

Quels sont les mécanismes océaniques et atmosphériques propres à ce système climatique? Travaillant sur cette question depuis une douzaine d'années dans le cadre du programme international TOGA (Tropical Ocean and Global Atmosphere), des océanographes physiens du Centre ORSTOM (Institut français de recherche scientifique pour le développement en coopération) de Nouméa viennent apporter de nouvelles connaissances sur la dynamique d'ENSO, mettant en évidence certains mécanismes ignorés ou sous-estimés par les théories jusqu'à présent proposées.

Grâce à des mesures de courants effectuées pendant plusieurs années *in situ* (mouillage courantométriques et bouées dérivantes) et obtenues à partir de satellites de l'US Navy (GEOSAT) et franco-américain (TOPEX/Poseidon), ces chercheurs ont, en effet, montré comment des courants de surface associés à des ondes équatoriales, elles-mêmes issues de variations de

vent, jouent, dans le Pacifique central équatorial, un rôle fondamental dans le processus de développement des différentes phases d'ENSO et dans leur succession à une échelle interannuelle.

ENSO se manifeste par des variations de température des eaux de surface dans le Pacifique est et central : augmentation des températures en phase chaude (El Niño) et diminution en phase froide (La Niña). Ces variations thermiques sont couplées à une oscillation des pressions atmosphériques entre la Polynésie française et le nord de l'Australie. Ce changement de pressions atmosphériques provoque une modification simultanée du régime des vents et des courants le long de l'équateur ainsi que le déplacement d'un immense réservoir d'eaux chaudes situé à l'ouest du Pacifique équatorial.

Source de très fortes interactions entre l'océan et l'atmosphère, ce réservoir d'eaux chaudes, qui couvre une superficie supérieure à celle de l'Europe, a un effet direct sur le climat du Pacifique et de l'ensemble de la planète. En effet, le mouvement ascendant de chaleur dans l'atmosphère, créé par cette masse d'eau dont la température est toujours supérieure à 28°C, provoque en altitude une très forte concentration de nuages (phénomène de convection atmosphérique) — ce faisant de pluie — et une exportation considérable de chaleur dans les latitudes plus élevées des hémisphères Sud et Nord.

### *Génèse et développement d'un épisode El Niño*

Durant El Niño, le bord oriental du réservoir d'eaux chaudes, positionné en moyenne à 180° de longitude au niveau de l'équateur, avance de 3000 kilomètres environ vers l'est.

Le réservoir se déplace d'autant plus facilement sous l'effet des variations de vents et de courants que ses eaux chaudes et peu salées, et donc de faible densité, flottent littéralement au-dessus des eaux sous-jacentes, froides et salées, et donc plus denses.

Conformément au modèle élaboré par les océanographes de l'ORSTOM, ce déplacement d'ouest en est du réservoir d'eaux chaudes naît à la suite de l'établissement d'un régime de vents d'ouest dans le Pacifique ouest et de l'affaiblissement des alizés. Ces vents d'ouest suscitent la formation de courants de surface qui entraînent le bord oriental du réservoir vers l'est. Se déplaçant vers l'est, le réservoir d'eaux chaudes s'étend tant en surface qu'en profondeur. Le phénomène de convection atmosphérique se renforce alors, et par continuité, les vents d'ouest s'amplifient. De ce fait, les courants de surface augmentent et le réservoir d'eaux chaudes progresse encore plus vers l'est.

Simultanément, les vents d'ouest génèrent, à l'interface des eaux chaudes de surface et des eaux froides profondes (50 à 150 mètres de profondeur), un "train" d'ondes équatoriales se propageant vers l'est à une vitesse de 250 km/jour. Arrivant aux abords des côtes occidentales d'Amérique latine au terme de deux à trois mois, ces ondes stoppent la remontée d'eaux froides profondes (upwelling) qui refroidit habituellement cette région côtière et contribuent ainsi au réchauffement de la partie est du bassin du Pacifique. El Niño est alors dans sa phase de plein développement.

### *La Niña succède à El Niño, et ainsi de suite*

L'arrivée des ondes équatoriales sur les côtes latino-américaines contribue à arrêter la progression

du bord oriental du réservoir d'eaux chaudes vers l'est. En effet, "ricochant" contre ces côtes qui forment un véritable mur, ces ondes, simultanément à des courants qui leur sont associés, repartent à une vitesse de propagation de 100 km/jour vers le centre du bassin Pacifique, stoppent au bout d'un an environ, puis repoussent progressivement le bord est du réservoir jusqu'à sont point de départ (180°) et finalement plus à l'ouest.

Le drainage résultant de ce "retour" de la masse d'eaux chaudes vers l'ouest permet à la remontée d'eaux froides profondes de s'effectuer à nouveau le long des côtes occidentales de l'Amérique latine. Les températures de la partie Est du bassin Pacifique sont à nouveau froides. Un an à deux ans après son "départ", El Niño a ainsi laissé pla-

ce à la Niña, phase froide d'ENSO. Pendant celle-ci, le système vents/courants/ondes équatoriales et leur réflexion se poursuit, mais avec des variations de vents (renforcement des alizés, vent d'ouest faibles ou inexistant) et des courants d'un sens opposé à celui observé pendant El Niño.

La Niña sera suivie, toujours sous l'effet des ricochets successifs des ondes équatoriales sur les côtes d'Amérique latine, de courants associés et de nouveaux vents d'ouest, d'un autre épisode chaud d'ENSO. Selon ce modèle, les phases chaudes et froides d'ENSO se succèdent globalement à un intervalle d'une quarantaine de mois.

Ce modèle conceptuel propose une révision des théories antérieures sur ENSO qui ne tenaient pas

compte du rôle majeur des effets des courants de surface, des ondes équatoriales et de leur réflexion sur les côtes latino-américaines dans les déplacements du réservoir d'eaux chaudes. Expliquant le processus de succession à une échelle interannuelle des phases chaudes et froides d'ENSO ainsi que leur principaux mécanismes de développement, ce nouveau concept élaboré par les chercheurs de l'ORSTOM devrait contribuer à affiner les modèles de simulation numériques utilisés pour prévoir un phénomène climatique global, dont les conséquences peuvent s'avérer particulièrement dramatiques dans la zone intertropicale.

(Source: Joël Picaut, Fiche d'actualité scientifique, N°45, Juillet-Août 1997)



## ■ ÉVALUATION DES RESSOURCES EN POISSONS D'INTÉRÊT COMMERCIAL DES LAGONS DE LA PROVINCE NORD DE NOUVELLE-CALÉDONIE

A la demande de la Province Nord, l'ORSTOM vient d'achever une évaluation des ressources en poissons d'intérêt commercial (environ 300 espèces) des lagons de la Province Nord de Nouvelle-Calédonie. Ce travail a été effectué dans le cadre d'un contrat de développement État-Province.

A cette occasion, un effort d'échantillonnage très important a été réalisé par l'équipe de chercheurs et techniciens de l'administration provinciale mis à la disposition de l'ORSTOM. Il a porté sur tous les biotopes (récifs, fonds de lagon, mangroves) des 10 000 km<sup>2</sup> de lagon que compte la Province Nord. En 270 jours de missions, plus de 1800 relevés en plongée, 400 pêches expérimentales à la ligne à main, 210 poses de palangres de fond et 100 poses de filet ont été réalisés. Durant cette même période, plus de 80 000 km ont été parcourus en

automobile et environ 18 000 milles nautiques en bateau (33 000 km).

De ce point de vue, ce programme constitue une première mondiale. En effet, jamais un tel effort d'échantillonnage n'avait été entrepris à une aussi vaste échelle géographique en milieu tropical. Il a permis de récolter un volume d'informations très important qui concerne les structures des peuplements de poissons (diversité, abondance, biomasse), la localisation préférentielle des espèces et des individus en fonction de leur taille et leur biologie (périodes de reproduction, alimentation, habitat, etc...)

Le stock total de poissons démersaux a pu être estimé à 138 000 tonnes. Environ un quart de celui-ci est constitué par des espèces qui sont très peu exploitées actuellement (poissons herbivores). Par ailleurs, la moitié de ce stock total est localisée dans la zone des Bé-

leps, le reste étant réparti sur les côtes ouest et est. D'une manière générale, plus de la moitié du stock total est localisé sur les récifs (principalement sur les récifs barrière), l'autre moitié sur les fonds de lagon. Cette dernière partie est difficilement exploitable, mais peut être considérée comme un véritable réservoir pour la ressource.

Aux Béleps, compte-tenu des caractéristiques des peuplements, (notamment des biomasses, rendements et tailles observés), et d'une pression de pêche négligeable, les stocks de poissons des récifs barrière de Cook et des Français peuvent être considérés comme vierges. Inversement, les populations des côtes est et ouest présentent des caractéristiques de stocks en exploitation.

Sur la base des déclarations des pêcheurs professionnels, d'une part, et des quantités autoconsommées

(28,6 kg/habitant en Province Nord), d'autre part, la pression de pêche a pu être évaluée sur les différentes zones et secteurs géographiques étudiées. Les captures pour l'autoconsommation représentent 90% du total des prises en Province Nord qui est estimé à 1330 tonnes en 1996. Ceci signifie que l'augmentation de la pression de pêche est principalement conditionnée par les quantités autoconsommées et donc de l'évolution démographique de la population. En 1996, on estime que la pression de pêche de la zone des Béleps représente 0,003% du stock total de cette zone. Le même calcul réalisé pour les côtes ouest et est donne respectivement des valeurs de 0,3 et 0,1%. Par ailleurs, il existe des relations entre les stocks totaux et les pressions de pêches des différentes communes de la Province Nord.

Elles montrent que les captures concernent de préférence certains milieux et certaines espèces. Ainsi, sur les côtes ouest et est, les poissons de ligne semblent faire l'objet d'une pression de pêche plus importante qui s'exerce principalement sur les récifs et à leurs abords. Ces données confirment que l'activité de pêche a une incidence sur les peuplements des côtes ouest et est.

L'ensemble de ces informations a permis d'estimer ce qui peut être actuellement pêché sans danger pour la ressource. Sur la totalité des lagons de la Province Nord, environ 10% du stock total est exploitable, ce qui représente 13 000 tonnes. Il est principalement constitué par des becs, des bossus, des

lutjans, des loches, des picots et des perroquets. Comparé à la pression de pêche globale, le stock semble loin d'être menacé dans son ensemble et il est possible d'augmenter sensiblement l'effort de pêche. Cependant, il faut considérer qu'à une échelle géographique plus précise, certains milieux récifaux et secteurs communaux supportent déjà une activité de pêche conséquente. Dans certains cas, le seuil d'exploitation semble déjà atteint, voire même dépassé pour certaines catégories d'espèces, comme à Koné pour les poissons de ligne.

Quelques recommandations peuvent être faites sur la base de cet état des lieux, d'une part, et d'une provision qui établit que la pression de pêche lagunaire doublera d'ici à dix ans dans la Province Nord, d'autre part. Elles ont pour objectif de permettre une gestion durable de cette ressource dont l'importance est vitale pour les populations du littoral de la Province Nord.

Premièrement, il convient d'adapter le système d'évaluation de l'activité de pêche en Province Nord. Celui-ci repose actuellement sur les résultats d'une pêche profession-

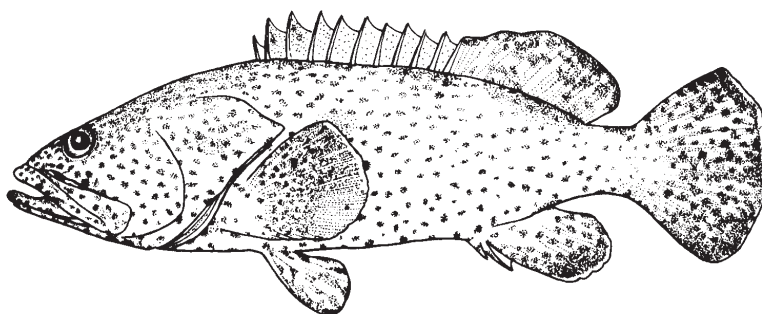
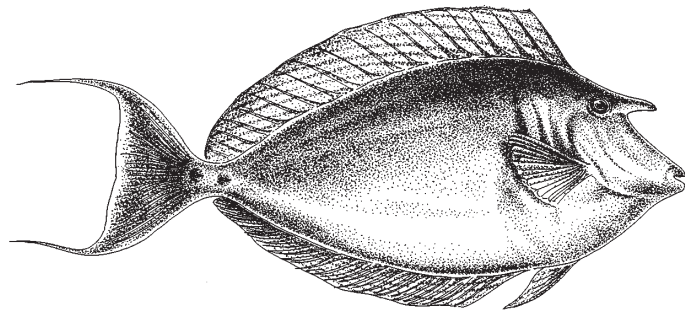
nelle artisanale qui reste marginale. Il est indispensable de prendre en compte la pêche vivrière au travers d'enquêtes de consommation réalisées à intervalles réguliers.

Deuxièmement, l'étude qui vient d'être réalisée est en quelque sorte une "photographie" des peuplements des poissons à un instant donné. Il est indispensable d'envisager un suivi des stocks, notamment des milieux les plus sensibles. Il fournirait une tendance évolutive.

L'analyse conjointe de la pression de pêche et des stocks en place permettrait de suivre le niveau d'exploitation des peuplements et ses conséquences probables sur la ressource. Il devrait conditionner la mise en oeuvre d'éventuelles mesures de gestion visant à la préserver, notamment dans l'optique de la création de pêcheries.

D'ores et déjà, il semble souhaitable de réorienter une partie de l'effort de pêche que peuvent subir les poissons proches du seuil d'exploitation, en direction d'autres groupes d'espèces (picots, perroquets, etc ...), mais aussi en direction des biotopes les moins exploités (fonds de lagon notamment). La mise en oeuvre d'une diversification des techniques de pêche permettrait d'atteindre cet objectif (pièges à poissons, nasses, etc...). En outre, elle aurait l'avantage d'ouvrir l'activité de pêche lagunaire vers de nouveaux marchés potentiels (tels que le poisson vivant, ou les espèces destinées aux aquariophiles).

(Source: ORSTOM)



## ■ UN PROTECTEUR DE L'ENVIRONNEMENT DE PALAU REÇOIT UNE BOURSE D'ÉTUDES

Noah T. Idechong, directeur général de la *Palau Conservation Society*, a reçu du *Pew Fellows Program in Conservation and the Environment* (programme de bourses Pew en protection de l'environnement), dont le siège est aux États-Unis d'Amérique, une enveloppe de 150 000 dollars É.-U.

Cette subvention servira à évaluer les méthodes de gestion changeantes des ressources de Palau et à mettre au point des programmes de gestion et des projets de conservation efficaces des ressources marines qui permettront d'harmoniser les valeurs et les systèmes culturels et politiques uniques de Palau et les stratégies de gestion occidentales.

Le *Pew Fellows Program* est un partenariat qui réunit le *Pew Charitable Trusts* — la fondation des États-Unis d'Amérique qui soutient le plus les activités de protection de l'environnement — et le *New England Aquarium* de Boston. Ce programme octroie chaque année une bourse à chacun des dix spécialistes, militants et décideurs dans le domaine des sciences de la mer les plus talentueux du monde. Ces aides financières, qui sont largement considérées comme les plus importantes bourses d'études ès sciences de mer du monde, sont attribuées aux chercheurs, dans les quatre disciplines suivantes : conservation et gestion des ressources halieutiques, gestion des ressources

côtières, pollution marine et protection des écosystèmes marins.

"J'ai été vraiment surpris de recevoir cette bourse. Je ne m'y attendais pas parce que je connais plusieurs scientifiques qui ont été présélectionnés et que j'ai eu l'impression que je n'avais aucune chance face à eux", a déclaré Idechong, qui passe son temps entre les affaires et la gestion de la ressource.

"Le fait que cette bourse m'ait été attribuée me conforte dans l'idée que la protection des ressources marines passe par les gens, leurs ressources et leurs besoins et qu'elle ne se limite pas seulement à des informations scientifiques".

Idechong a l'intention d'étudier et de répertorier les systèmes actuels de gestion du milieu marin de Palau et de concevoir des programmes et des stratégies inspirés de ces constatations. "Comme dans la plupart des États et territoires tropicaux du Pacifique, les ressources marines côtières de Palau font l'objet d'une surexploitation de plus en plus intense et d'une dégradation écologique", dit-il.

"Les méthodes de gestion de la protection de l'environnement à Palau n'étant ni traditionnelles, ni purement occidentales, les questions de gestion sont complexes et elles sont compliquées par l'évolution des valeurs et des systèmes politiques.

Il nous faut examiner cette évolution pour déterminer les voies juridiques et les moyens rentables de gérer nos ressources marines".

L'objectif suprême d'Idechong est de préserver les ressources de l'île "dans l'intérêt économique et social de tous les habitants". Il espère, dit-il, que le projet servira également de modèle à des initiatives semblables dans d'autres villages côtiers.

Idechong, qui a obtenu au *Hawaii Pacific College* un diplôme de gestion, a occupé plusieurs postes à responsabilité en matière de gestion de la ressource, notamment celui de chef de la division des Ressources marines. En outre, il a été l'un des cofondateurs de la société de protection de l'environnement de Palau (*Palau Conservation Society*), la seule organisation à vocation écologique de Palau, avec l'aide de *The Nature Conservancy* et de la *McArthur Foundation*. Il est considéré par de nombreux experts comme l'un des gestionnaires de la ressource les plus efficaces de l'île.

(Source : *Pew Fellows Program*)



## ■ NOUVEAU NÉCESSAIRE DE DÉPISTAGE DE LA CIGUATOXINE

Récemment, au Congrès scientifique du Pacifique (*Pacific Science Inter-Congress Meeting*), qui s'est tenu à Fidji, il a été annoncé qu'un nouveau nécessaire de dépistage de la ciguatoxine, connu sous le nom de "Cigua-Check", avait été

mis au point et serait prochainement lancé sur le marché.

Une nouvelle société, *Oceanit Test-Systems Inc.*, dont le siège est à Hawaï, fabrique ce nécessaire. Cigua-Check, qui est le premier du genre

sur le marché, est commercialisé depuis octobre 1997.

Ce nécessaire de dépistage a été mis au point en coopération avec le Dr Yoshitsugi Hokama, de la faculté de médecine tropicale de l'Uni-

versité d'Hawaï, qui est réputé dans le monde pour ses travaux sur la ciguatera. Un grand nombre de pêcheurs d'Hawaï se rappelleront l'épreuve du bâtonnet conçue par le Dr Hokama et distribuée grâce à une subvention du département de la Santé de l'État d'Hawaï.

Chaque nécessaire de dépistage était distribué avec une carte postale... "Le pêcheur était censé nous communiquer les résultats de l'analyse", a déclaré Hokama. Il a ajouté que, de l'avis des pêcheurs, ce test était très sensible et qu'il n'avait pas enregistré le moindre cas de "faux négatif", c'est-à-dire de personnes qui seraient tombées malades après que le poisson ayant subi le test de dépistage eût été déclaré exempt de ciguatoxine.

"Cependant, certaines personnes se sont plaintes que le test concluait à un trop grand nombre de poissons porteurs de la ciguatoxine. En fait, je crois qu'un grand nombre de poissons coralliens sont très légèrement infectés, ce qui est peut-être insuffisant pour rendre les consommateurs malades mais suffisant pour que le poisson soit testé positif."

Il y a près d'une décennie, un accord a été conclu entre l'Université d'Hawaï et une société d'Amérique du Nord pour mettre au point et commercialiser le test du bâtonnet. Cependant, après plusieurs années (et plusieurs poursuites judiciaires), cette société a perdu le droit de vendre le nécessaire.

Dans l'intervalle, le Dr Hokama avait travaillé sur une nouvelle méthode qui permettrait de surmonter certaines des difficultés constatées par les pêcheurs lorsque la première trousse de dépistage était utilisée. Le nouveau nécessaire reposait sur la technique des anticorps comme l'ancien test du bâtonnet, mais il a été modifié pour permettre une utilisation plus efficace et plus facile à la maison.

Pour fabriquer et commercialiser ce nouveau nécessaire, le Dr Hokama a apporté son concours à la création d'une nouvelle société, *Oceanit Test Systems Inc.*, en partenariat avec une société locale de recherche déjà implantée. *Oceanit Laboratories Inc.* a mis au point le nécessaire de dépistage grâce à des essais immunologiques afin de déceler rapidement, simplement et de façon fiable la présence de ciguatoxine dans le poisson. Le test prend une quarantaine de minutes qu'on passe en grande partie à attendre. On met un petit bout de chair de poisson dans un petit flacon dans lequel on introduit un bâtonnet.

Au bout de quelques minutes, le bâtonnet est retiré du flacon, séché et plongé dans un second flacon contenant un liquide de couleur mauve. Si le bâtonnet devient mauve, vous savez alors que le poisson est infecté et qu'il ne faut pas le manger. La quantité de couleur mauve sur le bâtonnet est directement proportionnelle à la quantité de toxines contenues dans la chair du poisson.

La ciguatera constitue une menace grave pour la santé publique et pour le développement de la pêche côtière tropicale et sous-tropicale. Parfois associée à des projets de construction en zone côtière et presque toujours dans des zones où l'eau ne se renouvelle pas beaucoup, la toxine est produite par des dinoflagellés (algues) et transmise dans la chaîne alimentaire. Le dinoflagellé est beaucoup trop petit pour pouvoir être vu à l'œil nu.

Cependant, lorsque les algues prolifèrent, des centaines des milliers de cellules de dinoflagellés recouvrent la surface des limes (algues endémiques à Hawaï) dans les eaux peu profondes. Lorsque les poissons se nourrissent de ces algues, ils absorbent également les dinoflagellés et ingèrent les toxines.

Comme les dinoflagellés ne poussent que dans certains endroits, seuls les poissons évoluant dans ces zones deviennent infectés. Si la population de dinoflagellés prolifère à la suite d'une forte tempête ou de la réalisation d'un grand projet de construction dans les eaux côtières, alors les poissons évoluant dans cette zone pourront être infectés. Les toxines étant, en partie, liposolubles, elles tendent à se concentrer plus particulièrement dans le foie, dans les œufs (œufs et sperme) et dans la tête du poisson. Il ne faudrait jamais manger ces parties des poissons coralliens.

*Oceanit Test systems Inc.* est une filiale de *Oceanit Laboratories Inc.* Elle se spécialise dans la mise au point de méthodes de dépistage des toxines d'origine halieutique et marine. *Oceanit*, fondée en 1985 par Patrick K. Sullivan, est une société dont le siège est à Hawaï; elle se spécialise dans le génie civil dans les environnements côtiers, dans la biologie marine et dans la recherche et le développement de technologies connexes.

Au cours des dix dernières années, *Oceanit* a été impliquée dans la surveillance de l'intoxication ciguaterique due à la réalisation de projets de construction immobilière et d'aménagements côtiers. Pour plus d'informations, prière de consulter la page d'accueil Cigua-Check à l'adresse suivante :

<<http://www.cigua.com>>

(Source : *Hawaii Fishing News*)



## ■ L'AUSTRALIE ADOPTE DES NORMES PLUS STRICTES POUR LE POISSON

Pour améliorer la qualité du poisson de provenance locale et étrangère, les autorités australiennes ont prévu de moderniser les procédures d'inspection des importations de poisson et de produits du poisson en acceptant les recommandations du rapport du groupe de travail national sur les importations de poisson et de produits du poisson (*National Task Force on Imported Fish and Fish Products*).

Le ministre des Industries primaires et de l'énergie (*Primary Industries and Energy*), John Anderson, a déclaré que son gouvernement débloquent 7 millions de dollars australiens (546 millions CFP) pour mettre en œuvre les recommandations du rapport sur le contrôle zoonositaire et sur les risques associés aux importations de poisson et à l'hygiène des poissons.

En outre, le gouvernement affectera 38,7 millions de dollars australiens (3 milliards CFP), au cours des quatre prochaines années, à la modernisation des procédures d'inspection sanitaire du poisson dans les aéroports, les bureaux de poste et les terminaux d'expédition.

Dans l'État de Victoria, la vente de poisson de mauvaise qualité comme produits de qualité supérieure est une source de profonde inquiétude.

À Melbourne, certains poissonniers se sentent tenus de vendre de la chair de requin de piètre qualité ou importée, à cause de la baisse des prises de requin-hâ (*Galeorhinus galeus*) et d'émissole-gommée (*Mustelus antarcticus*), par les pêcheurs locaux.

Selon des responsables locaux de la pêche, certains consommateurs pensent qu'ils achètent ce type de poisson lorsqu'ils demandent de la chair de requin; mais au lieu de cela ils achètent du requin cuivre, de la chimère, du requin marteau ou d'autres espèces de cette qualité.

Les stocks de requin-hâ qui sont des poissons d'excellente qualité sont si bas au regard de ce qu'ils étaient ces dernières années que, l'année prochaine, selon la direction de la gestion des ressources halieutiques d'Australie, des limites risquent d'être imposées aux quantités capturées.

(Source : *Seafood International*)



## ■ APPROBATION D'UNE SUBVENTION EN FAVEUR DU SECTEUR DE LA PÊCHE DES ÉTATS FÉDÉRÉS DE MICRONÉSIE

La Banque asiatique de développement a approuvé une subvention destinée à moderniser le secteur de la pêche des États fédérés de Micronésie. La Banque, dont le siège est à Manille, a approuvé, au titre de l'assistance technique, une enveloppe d'un montant de 934 000 dollars É.-U. en faveur des États fédérés de Micronésie, ce qui devrait permettre à ce pays de tirer davantage parti de l'exploitation de ses importantes ressources en thonidés.

Selon un porte-parole de la Banque, cette aide financière servira à rationaliser l'action de la direction des affaires maritimes de Micronésie et elle contribuera aussi à la mise au point d'un plan de coordination des opérations de pêche conduites dans un cadre officiel et

de celles qui sont menées par des intérêts privés et étrangers.

Le crédit de 934 000 dollars É.-U. sera consacré à la mise en œuvre des recommandations à caractère politique, adoptées à l'issue du Sommet sur la politique en matière de pêche, qui s'est tenu aux États fédérés de Micronésie en décembre 1996, grâce au concours financier de la BAD.

Au nombre des recommandations émanant du Sommet, il y a lieu de citer l'intérêt tout particulier à accorder au secteur de la pêche et à la formation aux métiers de la mer, la coordination du rôle du secteur public et privé, les mesures d'incitation en faveur des investisseurs et le fait de placer le secteur de la pêche commerciale sous une seule autorité.

La mise au point d'une politique des pêches est considérée comme un des piliers du programme de restructuration économique des États fédérés de Micronésie, qui est placé sous la surveillance de la Banque asiatique de développement pour parer à la baisse prévue des crédits versés par les États-Unis d'Amérique au titre du traité de libre association (*Compact of Free Association*). Le programme général de restructuration implique une modernisation du secteur public, une participation accrue du secteur privé dans les organismes gouvernementaux et l'institutionnalisation d'un programme de privatisation.

(Source : *Pacific Daily News*)





## ■ LES FLOTTILLES DE PÊCHE AMÉRICAINES INVITÉES À ACCROÎTRE LA PROPORTION DE MARINS-PÊCHEURS OCÉANIENS

Les flottilles de thoniers battant pavillon américain qui opèrent dans le Pacifique occidental sont priées de faire passer de 15 à 50 pour cent le nombre de marins-pêcheurs océaniens qu'elles emploient, dans les cinq prochaines années, selon un communiqué conjoint de l'Agence des pêches du Forum et de la Fondation des États-Unis d'Amérique pour les thonidés.

D'après ce communiqué, les États insulaires du Pacifique sont très désireux de participer davantage à la pêche thonière qui, pour certains d'entre eux, est le seul espoir d'avenir économiquement durable. L'accroissement du nombre des marins-pêcheurs océaniens parmi les équipages est une partie significati-

ve de cet engagement. Selon le communiqué, lors des entretiens entre les responsables de la FFA et de la Fondation des États-Unis d'Amérique pour les thonidés, la question de la coopération future y compris celle de l'utilisation des installations locales à terre par les flottilles battant pavillon américain et celle de la transformation du thon dans les îles avaient également été examinées.

Au terme d'un accord-cadre de dix ans conclu entre les États-Unis d'Amérique et les 16 États membres de l'Agence des pêches du Forum, le gouvernement américain et les sociétés de pêche américaines versent en tout 18 millions de dollars É.-U. par an afin de per-

mettre à une cinquantaine de senneurs américains au maximum, de pêcher à l'intérieur des zones économiques exclusives (30 millions de km<sup>2</sup>) revendiquées par les États membres de l'Agence des pêches du Forum. En 1996, 1 million de tonnes environ de thon, d'une valeur de 1,7 milliard de dollars É.-U. ont été capturées à l'intérieur de la ZEE de ces pays et se retrouvent dans la production de la moitié du thon en conserve du monde. Selon le communiqué, les relations entre l'Agence des pêches du Forum et les pêcheurs américains sont un modèle de coopération qui devrait garantir l'avenir de la plus grande pêcherie de thonidés du monde.

(Source : *Pacific Report*)



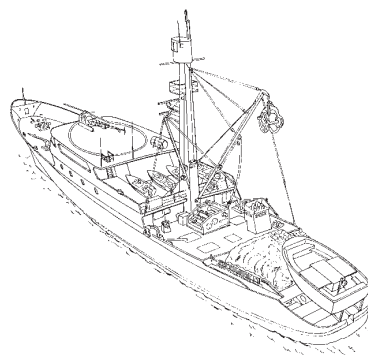
## ■ LE TIERCÉ DES PORTS DE PÊCHE

Les ports des Samoa américaines, de Guam et d'Hawaï figurent parmi les dix principaux ports américains du point de vue de la valeur commerciale du poisson débarqué. Selon le Conseil régional de gestion des pêches dans le Pacifique occidental, dont le siège est à Honolulu, Pago Pago (Samoa américaines) vient de loin en tête des ports de pêche commerciale. L'année dernière, un volume de poissons d'une valeur de 212,5 millions de dollars

É.-U. a été débarqué à Pago Pago, qui était déjà le premier port en 1995. Selon d'autres statistiques pour 1996, publiées par la *US National Oceanic and Atmospheric Administration*, Guam, avec 94,6 millions de dollars, et Hawaï, avec 64,3 millions de dollars, étaient respectivement en quatrième et en sixième positions. Un autre grand port du Pacifique occidental se trouve aux Îles Mariannes du Nord; en 1996, des quantités d'une

valeur de 18,6 millions de dollars É.-U. y ont été débarquées, ce qui place ce port en quarante-huitième position parmi les ports américains. Parmi les principales espèces ciblées par les bateaux de pêche commerciale américains dans le Pacifique, on peut citer le thon, l'espadon, le marlin, le mahi-mahi, plusieurs poissons de fond et la langouste.

(Source : *Pacific News Bulletin*)



# LA PÊCHE AUTOUR DE DISPOSITIFS DE CONCENTRATION DU POISSON (DCP) À VANUATU

## Généralités

Depuis plus de quinze ans, on utilise des dispositifs de concentration du poisson (DCP) à Vanuatu pour attirer et fixer les bancs de thons qui sont ensuite exploités par les pêcheurs locaux. Au cours des premières années, le service des pêches les a utilisés dans le cadre d'essais qui ont permis d'expérimenter différentes techniques; en outre, il a encouragé les pêcheurs locaux à aller au large capturer des thonidés à proximité des DCP.

La CPS a participé à certaines opérations de pêche expérimentale autour des DCP, à Vanuatu, et elle a détaché un maître de pêche pendant six mois, en 1983, pour apporter une aide au service des pêches. Des essais de pêche à la traîne (figure 1) ont été réalisés à bord de l'un des catamarans Alia en contreplaqué munis de tangons de traîne du service des pêches.



Figure 1 : Un catamaran Alia en contreplaqué, équipé de quatre moulinets pour la pêche à la traîne (1983).

*par Lindsay Chapman,  
Communauté du Pacifique,  
Nouméa, Nouvelle-Calédonie*

D'autres méthodes ont été expérimentées autour des DCP, lors de cette mission, notamment les palangres verticales, les lignes à requin à un seul hameçon, les lignes à main à *palu ahi* et les filets maillants (Chapman & Cusack, 1997).

De bonnes prises d'espèces de surface commercialisables, surtout des thons, des tazards du large et des mahi-mahi ont été obtenues à la traîne (figure 2). La pêche en subsurface a donné des résultats encourageants, mais ce sont surtout des espèces invendables telles que des requins qui ont été capturées au filet maillant (figure 3).

Lorsque les professionnels, les plaisanciers et les sociétés de location de bateaux de pêche ont commencé à opérer autour des DCP, le service

des pêches a réduit ses activités, ce qui l'a amené à se concentrer davantage sur les activités de recherche portant sur les espèces côtières, tout en poursuivant, si besoin, la fabrication et le mouillage de DCP, lorsque les matériaux étaient disponibles. Le service des pêches de Vanuatu s'est efforcé de maintenir un programme DCP, au fil des ans; cependant, par manque de financement et de ressources, le succès en a été parfois limité.

Dans le cadre du programme DCP mis en œuvre à Vanuatu, différents matériaux de construction et modèles de radeaux ont été expérimentés. Dans certains cas, ces changements apportés à la conception ont été dictés par la disponibilité de différents matériaux ou par les préférences exprimées alors par la personne chargée de la fabrication et du mouillage des DCP.

Ces modifications ayant été expérimentées, les résultats ont été transmis à la CPS qui en a tenu compte lorsqu'elle a mis au point pour la région des modèles-types de DCP qui avaient fait leurs preuves. Deux modèles ont été recommandés par la CPS qui a publié deux manuels sur les différents aspects de la planification de programmes DCP (Anderson & Gates, 1996) et du montage de DCP pour grandes profondeurs (Gates, Cusack & Watt, 1996).

## Les DCP au cours de ces dernières années

Au cours de ces dernières années, avec une assistance des bailleurs de fonds en régression et une politique budgétaire de l'État de plus en plus austère, le financement des DCP à Vanuatu est devenu de plus en plus difficile. Avec la diminution de l'aide financière, le nombre de DCP à Vanuatu a baissé dans les années 90 au point que, pendant plus de sept mois, au cours de la période 1996-97, il n'y avait plus aucun DCP.



Figure 2 : Poissons pêchés à la traîne lors d'essais réalisés autour de DCP, au large de Port-Vila, en 1983.



Figure 3 : Les essais de pêche au filet maillant à proximité des DCP mouillés au large de Port-Vila, en 1983, ont permis de capturer de grandes quantités de requins, mais peu de poissons commercialisables.

En mai 1997, un DCP a été fabriqué à l'aide de matériaux obtenus auprès du service des pêches qui complétaient ceux déjà achetés par des pêcheurs locaux.

Parmi les professionnels, le plus ardent partisan des DCP est M. René Laurent. Non seulement il a contribué à l'achat des matériaux nécessaires à la fabrication des DCP mais il a également aidé le service des pêches à les fabriquer et à les déployer. Plus récemment, René a réussi à réunir certaines sociétés de location de bateaux de pêche et des pêcheurs professionnels pour acheter suffisamment de matériaux et fabriquer deux DCP qui seront mis à l'eau plus tard.

Le DCP mouillé en mai 1997 était du type océan Indien (Gates, Cusack & Watt, 1996); il était constitué d'un radeau composé de bouées incompressibles (figure 4) au lieu des flotteurs du type recommandé par la CPS et que les senneurs emploient habituellement.

Comme il n'y avait pas de bout en polypropylène pour compléter celui en nylon dont on disposait localement, un bout mixte de 16 mm (polypropylène autour d'une âme en câble d'acier) a été utilisé. Plusieurs bouées incompressibles y étaient fixées pour soulever du fond la chaîne d'amarrage au corps mort. Le corps mort utilisé était composé de plusieurs vieux rails.

Les données relatives à l'utilisation des DCP à Vanuatu sont rares, même si le service des pêches gère un système de recueil de données sur les pêcheurs professionnels qui souhaitent obtenir du carburant détaxé. La plupart des pêcheurs déclarent les poissons qu'ils ont pêchés au fond, mais pas ceux qu'ils ont capturés à la traîne car, dans de nombreux cas, ils utilisent ces derniers comme appâts pour leurs opérations de pêche au fond ou ils les distribuent aux membres de l'équipage et à leurs familles au titre de la part du pêcheur. Le tableau 1 fait apparaître les données du service des pêches sur les prises réalisées autour des DCP en 1996 en regard de celles réalisées par René, la même année.

Ce tableau figurant à la page 29 montre que René a capturé, en huit mois, plus de 10 tonnes de poisson commercialisable autour des DCP mouillés au large de Port-Vila, par comparaison aux autres pêcheurs qui ont pêché, en douze mois, un peu plus de trois tonnes.

René a cessé toute opération en septembre, lorsque le dernier DCP mouillé au large de Port-Vila a été perdu. Les autres prises enregistrées l'ont probablement été par des pêcheurs qui ont mal rempli leurs relevés de prises ou qui n'ont pas indiqué correctement les mois sur leurs relevés.

Comme nous l'avons déjà signalé, ce tableau fait apparaître les données relatives aux prises réalisées



Figure 4 : Partie flottante du DCP composée de bouées montées en série.

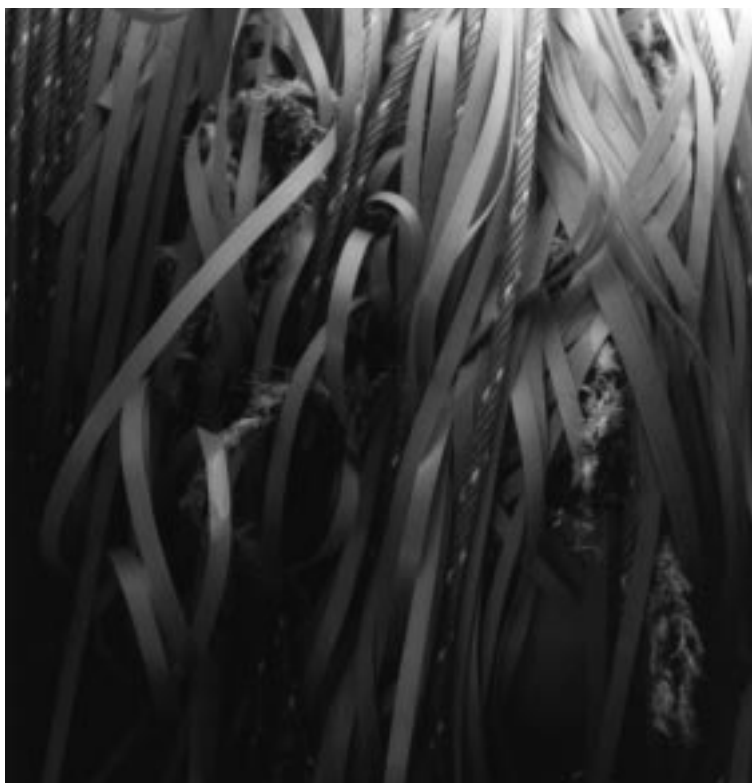


Figure 5 : Matériel attractif attaché à la ligne de mouillage du DCP.

par les pêcheurs professionnels à proximité des DCP et qui sont en possession du service des pêches. Cependant, ces données n'incluent ni les prises, ni les rentrées obtenues

par les "plaisanciers" ou par les sociétés de location de bateaux de pêche, en particulier en dehors de Port-Vila.

**Tableau 1 : Relevé par espèce des prises commercialisables réalisées autour des DCP mouillés à Vanuatu : quantités de poisson (en kg) capturées par les bateaux de René Laurent et par tous les autres pêcheurs (prises enregistrées).**

Mois	Thon jaune		Bonite		Autres espèces		Total	
	René	Autres	René	Autres	René	Autres	René	Autres
Janvier	92	102	548	127	60	48	700	277
Février	1 764	363	313	94	34	82	2 111	539
Mars	280	151	200	28	20	0	500	179
Avril	345	51	415	10	110	22	870	83
Mai	625	73	160	119	380	71	1 165	263
Juin	730	22	390	83	645	257	1 765	362
Juillet	570	128	270	200	265	276	1 105	604
Août	0	36	0	41	0	160	0	237
Septembre	1 231	36	569	10	336	49	2 136	95
Octobre	0	46	0	27	0	185	0	258
Novembre	0	36	0	0	0	60	0	96
Décembre	0	35	0	91	0	27	0	153
<b>Total</b>	<b>5 637</b>	<b>1 079</b>	<b>2 865</b>	<b>830</b>	<b>1 850</b>	<b>1 237</b>	<b>10 352</b>	<b>3 146</b>



**Figure 6 : L'un des canots est chargé au mouillage (abrité) avant une sortie de pêche**

### La société de pêche de René Laurent

René Laurent possède une grande propriété à Elaboe Point reliée, par une route mal carrossée, à Port-Vila qui se trouve à 30 minutes en voiture. Sur sa propriété, René a deux canots en aluminium de 4,2 mètres, propulsés par des moteurs hors bord de 25 chevaux, qui sont mouillés dans les eaux calmes d'une petite baie (figure 6). Lorsque le temps le

permet, ces embarcations, à bord desquelles prennent place deux marins-pêcheurs ni-Vanuatu, sortent deux fois par jour (au petit matin et en fin de soirée) pour aller traîner autour des DCP mouillés au large de Port-Vila et uniquement dans cette zone — pas de DCP, pas de pêche.

L'engin de pêche utilisé est très rudimentaire. Deux lignes franches avec amortisseur en caoutchouc sont montées de chaque côté de la plate,

et une canne pour la pêche au gros équipée d'un moulinet est placée à l'avant (voir figure 6). D'une longueur de 40 à 50 mètres, ces lignes sont constituées d'une ligne en monofilament de 150-200 kg à laquelle est fixé un émerillon. À cet émerillon est attaché un bas de ligne en monofilament de 80 kg et un leurre synthétique masquant un hameçon double. Le moulinet de la canne de traîne est équipé d'une ligne en monofilament de 80 kg, et les pê-

cheurs utilisent plusieurs leurres qui sont vendus dans le commerce.

Le matin, le départ a lieu au moins une heure avant le lever du jour, c'est-à-dire à 4h30, en juin. Le bateau se rend à toute vitesse vers la zone où est mouillé le DCP, il ralentit et commence à traîner avec les trois lignes tout en cherchant à localiser le DCP. Avant l'aube et à l'aube, il est très difficile de le repérer, et les pêcheurs perdent du temps à le repérer. Pour résoudre ce problème, René a récemment acheté un GPS portable (système mondial de localisation par satellite). Il doit tout d'abord situer le DCP, et ensuite apprendre aux marins-pêcheurs à utiliser le GPS.

Une fois le DCP localisé, la pêche à la traîne proprement dite se concentre autour du radeau, essentiellement "en amont", là où les thonidés ont tendance à se concentrer. Le patron du canot, Albert Joseph, lors de cette sortie (figure 7), est aux commandes tout en gardant une main sur l'une des lignes franches pour sentir la touche.

L'autre pêcheur (lors de cette sortie Eric Mahit) tient la canne tout en surveillant l'autre ligne franche. Lorsqu'un poisson a mordu, celui qui est aux commandes ralentit la vitesse de l'embarcation ce qui permet de remonter rapidement le poisson et d'éviter qu'il ne soit attaqué par un requin.

La plupart des thonidés ont été capturés aux premières lueurs du jour. Comme ce DCP situé au large de Port-Vila n'avait été mouillé que trois à quatre semaines, seul un petit banc de thonidés et quelques mahi-mahi étaient, semble-t-il, concentrés à proximité.

Lorsque les thonidés ont cessé de mordre, le patron de l'embarcation a changé son montage et a remplacé le leurre par un hameçon simple auquel il a appâté un bout de bonite fraîche capturée le matin. La pla-



Figure 7 : Le patron de la plate, Albert Joseph, tient les commandes tout en pêchant à la ligne franche.

te a avancé à vitesse réduite, et, peu de temps après, le premier mahi-mahi a été capturé. Les pêcheurs ont utilisé des appâts naturels sur deux lignes.

Dans l'heure et demie qui a suivi il y a eu plusieurs touches de petits mahi-mahi; néanmoins, aucune pièce n'a été remontée. Vers 9 heures du matin, la pêche terminée, nous sommes rentrés au mouillage à Elaboe Point. Les prises ont été déchargées et nettoyées sur la plage avant d'être transportées à Port-Vila et d'y être vendues à 350 Vatu/kg. René a une méthode simple pour rémunérer ses pêcheurs. Le poisson est pesé et vendu; les frais d'exploitation directs sont déduits (essentiellement les frais de carburant) et le reste est divisé en trois — un tiers pour René, un tiers pour les pêcheurs et un tiers pour couvrir l'entretien du bateau. Tout le monde est satisfait de cet arrangement. Malheureusement, si le programme DCP ne se poursuit pas à Vanuatu, les opérations de pêche telles que celle-ci disparaîtront.

## Bibliographie

- ANDERSON, J. & P. GATES (1996). Manuel de la Commission du Pacifique Sud sur les dispositifs de concentration du poisson (DCP). Vol. I : planification de programmes DCP. Commission du Pacifique Sud, Nouméa (Nouvelle-Calédonie), 46 pages.
- CHAPMAN, L. & P. CUSACK (1997). Report on third visit to Vanuatu (10 January to 5 April 1983 and 8 May to 22 July 1983). Capture Section, Unpublished report No. 4. South Pacific Commission, Noumea, New Caledonia, 61 pages.
- GATES, P., P. CUSACK & P. WATT (1996). Manuel de la Commission du Pacifique Sud sur les dispositifs de concentration du poisson (DCP). Vol. II : fabrication de DCP pour grandes profondeurs. Commission du Pacifique Sud, Nouméa (Nouvelle-Calédonie), 43 pages.



# POUR AIDER LES PAYS OCÉANIENS EXPORTATEURS À SE CONFORMER AUX NOUVELLES RÉGLEMENTATIONS SUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Cet article est tiré de : *Seafood Safety Standards (with special reference to HACCP): Review of the Import Regulations of the US and EU and the Relevant Laws of the South Pacific Region*, de Ted L. McDorman, Associate Professor, Faculty of Law, University of Victoria, Victoria, B. C. (Canada). Projet FAO/CPS n° TCP/RAS/6713(A).

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

## Généralités

Les produits de la mer consommés aux États-Unis d'Amérique sont importés dans 55 pour cent des cas environ. Ces importations viennent de 135 pays différents (FDA Statement, 60 F. R. No. 242, p. 65097).

C'est pourquoi les normes de sécurité américaines qui s'appliquent aux produits de la mer concernent aussi bien les produits importés que les produits nationaux. La réglementation qui les concerne relève essentiellement de la *Food and Drug Administration* (FDA), secrétariat aux produits alimentaires et pharmaceutiques, qui dépend du *Department of Health and Human Services* des États-Unis d'Amérique.

En sa qualité de législateur, la FDA doit veiller à ce que les produits de la mer importés aux États-Unis d'Amérique ou transférés d'un État à l'autre sont propres à la consommation. Cette responsabilité découle de la loi fédérale sur les produits alimentaires,

par Ted L. McDorman,  
Université de Victoria,  
Colombie britannique (Canada)

pharmaceutiques et cosmétiques (*Federal Food, Drug and Comestic Act*; 21 U. S. C. 301 et suivants).

L'article 402 a) (n° 21 U. S. C. 242 a)) de cette loi prévoit que la FDA exerce un contrôle sur la production et les échanges de tout produit de la mer "altéré". Pour ce qui concerne les importations, cela signifie que la FDA peut interdire l'entrée aux États-Unis d'Amérique de tout produit de la mer considéré comme altéré.

Pour déterminer si un produit de la mer (ou un autre produit alimentaire) est altéré, la FDA dispose de trois instruments réglementaires.

Premièrement, au moyen d'une réglementation officielle, la FDA peut établir une "tolérance" qui fixe une limite au-dessus de laquelle un produit de la mer est considéré comme dangereux. Depuis le début des années 90, une seule tolérance a été fixée spécifiquement pour les produits de la mer; elle concernait les polychlorodiphényles (*Seafood Safety*, 1993, p. 288).

Deuxièmement, la FDA peut mettre en place des "niveaux d'action" qui, bien que n'ayant pas force obligatoire et ne faisant pas partie d'une réglementation officielle, permettent d'établir des limites à respecter pour l'importation de

produits de la mer. Si ces niveaux ne sont pas respectés, le produit en question ne peut être importé aux États-Unis d'Amérique.

Enfin, la FDA a le pouvoir de contrôler tout produit alimentaire dont elle peut prouver de façon suffisante qu'il constitue un risque pour la santé publique. Ce droit peut s'exercer même s'il n'a pas été fixé de tolérance ni de niveau d'action.

C'est dans ce cadre que sont contrôlés les pathogènes microbiologiques présents dans les produits de la mer (*Seafood Safety*, 1993, p. 292). Les produits de la mer importés aux États-Unis d'Amérique doivent être conformes aux mêmes critères de salubrité et d'innocuité que les produits américains. La FDA est directement responsable de l'inspection (et de l'approbation) des produits de la mer proposés à l'importation.

Pour certaines espèces de poissons comme l'espadon ou le mahi-mahi, la FDA utilise un système de détention automatique qui s'applique jusqu'à ce que l'importateur ait fourni des preuves de l'innocuité du produit. Cette détention automatique peut s'étendre à des produits et à des fournisseurs dont la FDA estime qu'ils ne répondent pas aux normes de sécurité applicables aux États-Unis d'Amérique en matière de produits de la mer.

Le pouvoir d'étendre ainsi la détention automatique découle de la possibilité qu'a la FDA de refuser l'importation de tout produit de la mer qui apparaît à l'examen, ou de toute autre manière, impropre à la consommation (c'est-à-dire "altéré").

Pour surveiller les importations de produits de la mer, la FDA se fonde sur l'expérience acquise en ce qui concerne certaines espèces de poissons et certains fournisseurs d'une part, et sur l'échantillonnage et l'analyse d'autre part. La première

méthode a abouti au programme de détention automatique de certaines espèces et de certains fournisseurs "à haut risque".

On a critiqué l'utilisation de l'échantillonnage et de l'analyse, considérée comme inefficace, pour le repérage des espèces et des fournisseurs à haut risque et le contrôle de l'innocuité des produits de la mer à haut risque nouveaux.

Pour améliorer le contrôle des produits de la mer, ainsi que l'efficacité de l'échantillonnage et de l'analyse, et faire en sorte que la responsabilité de l'innocuité des produits de la mer soit assumée par les transformateurs et les fournisseurs, les États-Unis d'Amérique ont mis au point une réglementation HACCP applicable aux produits de la mer, qui est entrée en vigueur en décembre 1997.

### La réglementation HACCP applicable aux produits de la mer

Cette réglementation comporte trois aspects obligatoires d'une importance primordiale pour tous ceux qui veulent exporter des produits de la mer vers les États-Unis d'Amérique.

- Tout transformateur (américain ou non) **doit**, lorsqu'un risque alimentaire qui peut être raisonnablement envisagé, mettre en place un plan HACCP conforme aux dispositions de la réglementation des États-Unis d'Amérique. Si un transformateur n'applique pas de plan HACCP alors qu'il doit le faire, le produit en question est considéré comme "altéré" et la FDA en refusera l'importation aux États-Unis d'Amérique.
- Le plan HACCP adopté par un transformateur (américain ou non) **doit** avoir été élaboré par une personne ayant reçu une

formation relative à l'application des principes HACCP que la FDA reconnaît comme adéquate. Le plan HACCP et sa mise en œuvre doivent aussi être régulièrement réévalués, modifiés et revus par une personne ayant reçu une formation aux principes HACCP.

- L'importateur américain doit pouvoir certifier à la FDA que le produit qu'il veut importer aux États-Unis d'Amérique a été traité ou produit sur la base d'un plan HACCP conforme à la réglementation. À défaut, le produit en question sera considéré comme altéré et ne pourra être importé (article 123.12 d)).

Ces trois aspects obligatoires de la réglementation HACCP qui s'applique aux produits de la mer aux États-Unis d'Amérique suscitent un certain nombre de questions.

### *Quels sont les transformateurs tenus de disposer d'un plan HACCP ?*

Le transformateur est défini comme toute personne assurant des activités de traitement, aux États-Unis d'Amérique ou à l'étranger (toutes les définitions reproduites ici renvoient à l'article 123.3 de la réglementation HACCP). La présence des mots "à l'étranger" indique que les dispositions HACCP concernant les produits de la mer s'appliquent en dehors des États-Unis d'Amérique. Le traitement inclut toute opération de manipulation, de préparation, de congélation, de conservation, de conditionnement, de déchargement à quai ou d'entreposage.

La capture et le transport ne sont pas considérés comme faisant partie du traitement et les dispositions HACCP obligatoires ne s'appliquent pas aux pêcheurs (sauf lorsque la transformation s'effectue sur les bateaux) ni au transport du

poisson traité. En ce qui concerne le Pacifique, la mise en conserve du thon fait clairement partie des opérations de traitement, de même que la manipulation à terre et le conditionnement du thon frais et d'autres produits de la pêche.

Les dispositions du plan HACCP s'attachent aux opérations de traitement et aux activités du transformateur plutôt qu'à celles du propriétaire du poisson ou du produit visé. Si le propriétaire du poisson qui cherche à exporter vers les États-Unis d'Amérique n'est pas un transformateur, il doit utiliser un transformateur qui travaille en conformité avec un plan HACCP.

Bien que seul le transformateur soit tenu, en vertu de la réglementation, d'appliquer un plan HACCP, il peut être intéressant que les activités de capture ou de transport des produits de la mer soient mises en œuvre conformément à un plan HACCP, lorsque la sécurité alimentaire risque d'être menacée.

### *Quand faut-il appliquer un plan HACCP ?*

En dépit de ce qui vient d'être dit, les transformateurs ne sont pas tous tenus de disposer d'un plan HACCP. Disons plus précisément que quiconque a des activités de traitement doit réaliser une analyse des risques. Si cette analyse révèle que des risques alimentaires peuvent raisonnablement être envisagés, alors le transformateur doit rédiger et appliquer un plan HACCP.

Le risque alimentaire est défini comme "tout facteur biologique, chimique ou matériel qui peut rendre un aliment impropre à la consommation humaine". Lors de l'analyse des risques, le transformateur doit examiner si de tels risques peuvent venir de l'intérieur ou de l'extérieur des installations de traitement et survenir avant, pendant ou après la récolte. Cepen-



dant, seuls les risques alimentaires "qui peuvent raisonnablement être envisagés" doivent être recherchés. La réglementation est rédigée ainsi :

*Un risque alimentaire qui peut être raisonnablement envisagé est un risque pour lequel un transformateur prudent établirait des moyens de prévention du fait que son expérience, certaines données de morbidité, des rapports scientifiques ou d'autres informations lui donnent à penser qu'il existe, en l'absence de tels moyens de prévention, une probabilité raisonnable de voir ce risque survenir lors du traitement du poisson ou produit visé (article 123.6 a)).*

La réglementation HACCP et le guide qui l'accompagne, intitulé "Fish and Fisheries Products Hazards and Controls Guide", donnent des indications sur le type de risques susceptibles d'apparaître pour certains poissons et certaines opérations. Le risque lié à la présence d'histamine dans le thon et le mahi-mahi figure en particulier dans la réglementation à l'article 123.6 c) 1) vi) et dans le guide à l'article 123.3 m).

Les risques alimentaires diffèrent selon les espèces et selon les activités de transformation, de sorte qu'un plan HACCP doit être arrêté pour chaque site de transformation de poisson et pour chaque poisson et produit traité. Le transformateur qui se doterait simplement d'un plan HACCP couvrant globalement tous les sites, activités et poissons serait en infraction aux dispositions relatives au plan HACCP.

### Que doit contenir le plan HACCP ?

L'article 123.6 c) indique que tout plan HACCP doit contenir, au minimum :

- une liste des risques alimentaires pouvant être raisonnablement envisagés;
- une liste des points de contrôle critiques pour chaque risque alimentaire;
- une liste des limites critiques à respecter à chaque point de contrôle critique;
- une liste des procédures de suivi utilisées à chaque point de contrôle critique afin de garantir le respect des limites critiques;
- des plans de mesures correctrices à utiliser en cas de dépassement des limites critiques fixées aux points de contrôle critiques (l'article 123.7 concerne spécifiquement les mesures correctrices);
- une liste des procédures à employer pour vérifier que le plan HACCP est adéquat et efficace;
- un système de compte rendu comportant les valeurs et les observations relevées au cours du suivi aux points de contrôle critiques.

Le plan HACCP établi doit être daté et signé par la personne exerçant les plus hautes responsabilités sur le site des installations de traitement ou par une personne d'un

rang supérieur dans l'entreprise. Cette signature signifie que l'entreprise a adopté le plan HACCP en vue de sa mise en œuvre (article 123.6 d) 1)).

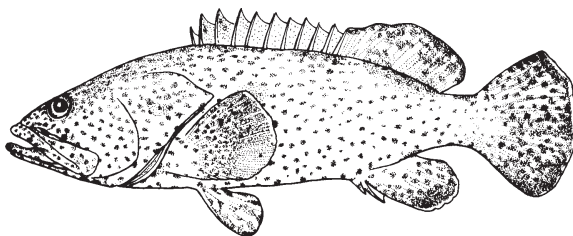
### Suffit-il que le transformateur ait établi un plan HACCP ?

Il ne suffit pas d'élaborer un plan HACCP pour satisfaire aux dispositions de la réglementation HACCP. Celle-ci comporte en effet deux aspects : établissement d'un plan et suivi de son application. En vertu des deux derniers des sept principes HACCP, il faut en effet vérifier l'adéquation et l'efficacité du plan HACCP et prévoir un système de compte rendu des variables principales aux points de contrôle critiques. La réglementation est claire puisqu'elle précise que le transformateur doit **appliquer** un plan HACCP (article 123.6 g)).

En outre, le transformateur doit vérifier que le plan HACCP suffit à maîtriser les risques alimentaires et qu'il est correctement mis en œuvre (article 123.8 a)). La bonne application du plan HACCP suppose une évaluation régulière lorsque l'origine des produits a changé. Le plan HACCP et sa mise en œuvre doivent être réévalués au minimum tous les ans. Le transformateur doit aussi vérifier en permanence que les points de contrôle critiques, les limites critiques, les procédures de suivi et les mesures correctrices conviennent toujours.

### Quels sont les documents que doit détenir le transformateur en vertu de la réglementation HACCP ?

Étant donné que l'un des résultats attendus de l'utilisation du système HACCP est d'éviter l'échantillonnage et l'analyse pour favoriser l'évaluation et la vérification des plans HACCP et de leur mise en œuvre, il est essentiel que le plan HACCP et son bon fonction-



nement soient appuyés par les documents adéquats.

Ces documents sont le plan HACCP écrit lui-même, les comptes rendus des opérations de suivi des limites critiques aux points de contrôle critiques, les comptes rendus des mesures correctrices prises lorsque les limites critiques ne sont pas respectées (mesures correctrices qui sont décrites en détail à l'article 123.7) et les comptes rendus des procédures de vérification.

Ces quatre types de documents constituent le dossier HACCP du transformateur. L'évaluation et l'inspection de ces documents doivent permettre de déterminer si le transformateur a bien défini les risques alimentaires, établi les points de contrôle critiques et les limites critiques et si ces éléments sont correctement mis en œuvre de façon que la personne qui effectue l'évaluation ou l'inspection puisse être certaine qu'un type particulier de poisson ou de produit a été produit ou traité de façon que le risque soit minimal pour la santé du consommateur.

La réglementation HACCP accorde une part importante à l'examen des comptes rendus, qui doit être daté et signé. Elle dispose que :

*Il s'agit, au minimum, de garantir que les comptes rendus sont complets et de vérifier qu'on y a décrit des valeurs comprises entre les limites critiques. Cet examen a lieu dans les sept jours qui suivent la date de la réalisation des comptes rendus (article 123.8 a) 3) i)).*

La garantie que les limites critiques n'ont pas été dépassées est un élément important du compte rendu de mise en œuvre d'un plan HACCP. La nécessité d'un examen hebdomadaire du fonctionnement

du plan HACCP témoigne de l'importance que revêt la bonne mise en œuvre d'un plan HACCP écrit.

Des comptes rendus doivent être réalisés sur toutes les mesures correctrices prises lorsque les limites critiques ont été dépassées et lorsqu'une analyse du produit a lieu. Comme dans le cas ci-dessus, ces comptes rendus sont examinés, soit dans un délai d'une semaine, soit dans un délai raisonnable. L'examen doit permettre de garantir, entre autres, que les procédures relatives aux mesures correctrices ont été respectées.

Les documents correspondant au plan HACCP et à sa bonne mise en œuvre sont essentiels pour que les risques alimentaires subis par le consommateur soient minimaux. Si ces documents sont inadéquats ou incomplets, la FDA peut considérer que le transformateur n'applique pas de plan HACCP et que, par conséquent, ses produits sont altérés.

### **Qui peut assumer les nombreuses responsabilités que suppose la réglementation HACCP ?**

La réglementation HACCP applicable aux produits de la mer indique explicitement que certaines responsabilités doivent être exercées par une personne ayant une formation adéquate à l'application des principes HACCP.

Bien que la formulation soit assez imprécise, l'objectif est de faire en sorte que certaines activités HACCP essentielles soient confiées à des personnes qui ont reçu une formation que la FDA considère comme adéquate (pour la formulation exacte, se référer à l'article 123.10). La réglementation prévoit aussi que l'expérience professionnelle peut donner les qualifications nécessaires pour exercer les responsabilités en question.

Si une personne ayant reçu une formation aux principes HACCP exerce une grande partie des responsabilités liées au système HACCP, la FDA a une meilleure garantie que le plan HACCP et sa mise en œuvre répondent à l'objectif d'amener à un niveau minimal les risques alimentaires. L'idée générale de la stratégie HACCP est aussi de déplacer vers le transformateur la responsabilité de la mise en application des principes de sécurité alimentaire.

Les fonctions essentielles qui **doivent** être confiées à la personne ayant suivi une formation aux principes HACCP sont les suivantes :

- élaboration du plan HACCP;
- réévaluation et modification du plan HACCP, dans le cadre du processus de vérification, au moins une fois par an (et lorsque des mesures correctrices sont mises en œuvre);
- examen des comptes rendus, avec documents à l'appui.

Compte tenu du fait que cette dernière fonction (examen des comptes rendus) doit s'accomplir une fois par semaine, la personne formée aux principes HACCP est un élément essentiel de l'équipe qui met en œuvre le plan HACCP.

La personne ayant reçu une formation aux principes HACCP qui assume les fonctions énumérées ci-dessus peut être un employé de l'entreprise ou un tiers. Les différentes tâches peuvent être accomplies par différentes personnes, à condition que chacune ait reçu une formation appropriée aux principes HACCP.



### **La FDA délivre-t-elle une autorisation préalable ou une homologation du plan HACCP du transformateur ?**

La réglementation ne prévoit pas que la FDA certifie ou approuve les plans HACCP. La FDA n'a pas pour politique d'approuver au préalable les plans HACCP. On ne sait même pas si elle se prononcerait pour indiquer si une personne répond aux dispositions requises pour ce qui concerne la formation aux principes HACCP. Le souci de la FDA est celui des coûts (examen et approbation des plans HACCP) et de l'efficacité (il vaut mieux examiner les plans et leur mise en œuvre au moyen d'évaluations sur place lorsque c'est possible) (*HACCP Training Curriculum*, 2<sup>nd</sup> ed., 1997, p. 131).

### **Quel est le rôle de l'importateur dans le système HACCP ?**

En vertu de la réglementation HACCP applicable aux produits de la mer, l'importateur est chargé de fournir à la FDA la preuve que le produit de la mer en question a été traité ou produit conformément à un plan HACCP approprié.

Il incombe à l'importateur de veiller à ce que les dispositions HACCP s'appliquant au transformateur étranger soient respectées. C'est à lui de traiter directement avec la FDA, étant donné qu'il se trouve aux États-Unis d'Amérique, tandis que le transformateur étranger, par définition, est à l'étranger.

L'importateur est défini comme le propriétaire ou consignataire aux États-Unis d'Amérique des produits de la mer visés, au moment de l'entrée sur le territoire, ou l'agent ou le représentant aux États-Unis d'Amérique du propriétaire étranger responsable de la conformité à la réglementation des

produits proposés à l'importation aux États-Unis d'Amérique (article 123.3). Il a toujours incombé à l'importateur de ne proposer à l'entrée aux États-Unis d'Amérique que des produits de la mer non altérés.

Même pour les petites entreprises, la responsabilité incombant aux personnes qui présentent les produits à l'entrée sur le territoire va s'accroître dans certains cas, étant donné qu'elles devront vérifier que les fournisseurs étrangers satisfont aux dispositions de la réglementation HACCP. L'importateur devra prendre l'initiative de mesures concrètes pour importer des produits de la mer.

La FDA a expliqué cette situation comme suit :

*À l'heure actuelle, l'importateur n'est pas tenu de prendre l'initiative de mesures concrètes pour garantir que les produits de la mer importés ne sont pas altérés. Il se contente de proposer les produits à l'entrée sur le territoire, la responsabilité de toute vérification incombant aux services administratifs nationaux.*

*On peut envisager que les importateurs prennent des mesures afin d'être certains de ne pas proposer de produits altérés à l'entrée sur le territoire. Exiger des importateurs qu'ils prennent de telles mesures ne représentera pas une charge supplémentaire excessive, d'autant que les principes HACCP vont se répandre de plus en plus... (FDA Statement, 60 F. R. No. 242, p 65154).*

L'article 123.12 d) est clair à cet égard : si l'importateur ne peut fournir à la FDA de preuves suffisantes que les produits de la mer proposés à l'importation aux États-Unis d'Amérique ont été traités

dans des conditions équivalant à celles imposées par la réglementation HACCP applicable aux produits de la mer, le produit en question sera considéré comme altéré et ne pourra être importé.

### **Comment l'importateur vérifie-t-il que les produits de la mer ont été traités conformément à un plan HACCP approprié ?**

Il existe deux possibilités. La première exempte à peu près totalement l'importateur de la responsabilité de vérification. C'est ce qui se produit lorsqu'il existe un protocole d'accord entre les États-Unis d'Amérique et le pays où a été traité le produit de la mer; la FDA reconnaît alors que le pays d'origine possède en matière de sécurité alimentaire des lois, normes et pratiques d'inspection équivalentes. La solution du protocole d'accord est expliquée plus bas (voir la partie intitulée "La solution de l'équivalence entre gouvernements (protocole d'accord)", page 38.

Lorsque les produits de la mer viennent d'un pays qui n'a pas conclu de protocole d'accord avec les États-Unis d'Amérique, l'importateur américain doit garantir à la FDA qu'ils ont été traités conformément à un plan HACCP approprié. À cette fin, il doit posséder et mettre en œuvre des procédures écrites de vérification.

Ces procédures doivent décrire les caractéristiques du produit, conçues afin de garantir que ce dernier n'est pas altéré (article 123.12 a) 2) i)). Elles doivent également comporter des mesures de confirmation permettant d'avoir l'assurance que le produit de la mer a été traité conformément à un plan HACCP approprié. L'importateur peut ainsi :

- conserver une copie du plan HACCP du transformateur

étranger et un certificat attestant que le produit a été traité conformément au plan HACCP;

- analyser périodiquement le produit importé;
- inspecter régulièrement les installations du transformateur étranger pour garantir que le produit en question est traité conformément à un plan HACCP;
- obtenir du transformateur étranger les comptes rendus de suivi HACCP concernant le produit proposé à l'importation;
- obtenir des services officiels d'inspection du pays exportateur, ou d'une tierce partie compétente, un certificat attestant que le produit a été traité conformément à un plan HACCP;
- prendre toute autre mesure de vérification qu'il jugera appropriée (article 123.12 a) 2) ii)).

L'objectif des procédures écrites de vérification étant de garantir à la FDA que le produit a été traité conformément à un plan HACCP dans les conditions prévues par la réglementation, l'importateur devra nécessairement vérifier l'exactitude et le caractère adéquat de la plus grande partie des informations énumérées ci-dessus.

Le mécanisme et le document par lesquels l'importateur indiquera à la FDA que le produit est conforme aux principes HACCP ne sont pas encore bien connus (*FDA Statement*, 60 F. R. No. 242, p. 65160). Il faut au minimum que l'importateur, si la FDA le lui demande, soit capable de produire les documents écrits de vérification qu'il a établis pour tous les produits importés.



### Comment la FDA fera-t-elle respecter la nouvelle réglementation ?

L'ultime sanction prévue par la réglementation HACCP sera de considérer le produit comme altéré et de lui refuser l'entrée aux États-Unis d'Amérique. Il est sans effet que l'importateur, le transformateur étranger ou le propriétaire du produit proposé à l'importation puisse démontrer que celui-ci est propre à la consommation humaine. La réglementation part du principe que les produits qui ne sont pas traités conformément à un plan HACCP approprié sont altérés, quel que soit leur état réel.

La FDA prévoit que :

*L'objet de cette réglementation est d'inciter les transformateurs à mettre au point et à appliquer des systèmes HACCP. Les conditions qui s'appliquent à l'importateur visent à l'obliger à vérifier que, comme les produits des États-Unis d'Amérique, les produits qu'il importe ne sont pas altérés. L'importateur doit donc être à même d'obtenir l'assurance que les poissons et les produits qu'il propose à l'importation ont été traités conformément à un système HACCP et d'en convaincre la FDA. Si l'importateur n'obtient pas la preuve que le produit en question a été soumis aux contrôles prévus par la réglementation HACCP, il ne doit pas le proposer à l'importation. En l'absence de telles preuves, le produit est considéré comme altéré, et cette conclusion ne peut être modifiée par le prélèvement et l'analyse d'un échantillon du produit fini par l'importateur (FDA Statement, 60 F. R. No. 242, p. 65159).*

Bien que la réglementation HACCP applicable aux produits de

la mer comporte des dispositions contraignantes (l'importateur doit fournir la preuve que le produit a été traité conformément à un plan HACCP approprié par exemple) et prévoit des sanctions lourdes (refus d'importation du produit), elle est axée sur des objectifs (mise en place de plans HACCP et sécurité alimentaire des produits) plutôt que sur des règles.

Une législation orientée sur des objectifs suppose inévitablement un certain pouvoir discrétionnaire quant à la répression des infractions. La pénalité prévue, c'est-à-dire le refus de l'entrée sur le territoire, est nécessaire dans un souci dissuasif et à titre de conséquence ultime, mais on peut s'attendre à ce qu'elle soit peu utilisée si les importateurs (et les transformateurs étrangers) s'efforcent de se conformer à la réglementation et si l'objectif (mise en place de plans HACCP et sécurité alimentaire des produits) n'est pas mis en danger. La FDA a formulé l'observation suivante :

*La FDA s'attend à exercer un pouvoir discrétionnaire pour ce qui concerne la décision à prendre lorsque la violation de la réglementation nécessite des mesures, comme elle le fait aujourd'hui dans d'autres situations. Elle analysera chaque cas en détail, en se fondant au moins en partie sur le préjudice potentiel constaté (FDA Statement, 60 F. R. No. 242, at p. 65126).*

L'adoption du système HACCP a pour conséquence de déplacer la responsabilité de la sécurité alimentaire, qui dépendait auparavant d'opérations d'échantillonnage et d'analyse effectuées de façon aléatoire par les autorités, vers les transformateurs des produits de la mer. Dans le cas des importations, c'est aux importateurs qu'il incombe de faire en sorte que les transforma-

teurs étrangers respectent les dispositions de la réglementation HACCP. Le travail de la FDA portera désormais sur des procédures d'inspection des documents (plan HACCP, comptes rendus de suivi, examens, etc.) plutôt que des produits.

La FDA continuera bien entendu de procéder de façon aléatoire à des analyses, à des échantillonnages et à des contrôles. Comme on l'a déjà mentionné, cette modification des responsabilités des autorités, autrefois chargées de vérifier des lots et d'effectuer des contrôles aux frontières, et qui vont maintenant se tourner vers les procédures plus globales du système HACCP, constitue un tournant d'importance considérable (voir Evans, *Seafood Safety - What Exporters Must Know About HACCP*, 1995, p. 51). C'est un défi que devra relever la FDA.

## Mesures d'hygiène

De bonnes pratiques d'hygiène sont déjà obligatoires pour la production de toutes les denrées alimentaires. Un produit alimentaire est altéré s'il a été transformé dans de mauvaises conditions d'hygiène (article 402 a) 4) du FFDC Act, 21 U. S. C., 342 a) 4)). Les dispositions concernant les mesures d'hygiène figurent dans les *Bonnes pratiques de fabrication actuellement suivies* (voir 21 F. R. partie 110).

Cependant, la FDA a constaté, après examen, qu'une part importante des transformateurs des produits de la mer travaillent dans de mauvaises conditions d'hygiène (FDA Statement, 60 F. R. No. 242, p. 65146) et qu'elle n'avait pas réussi à créer dans le secteur des produits de la mer un climat qui incite les transformateurs à prendre une part active au contrôle de l'hygiène dans leurs installations (FDA Statement, 60 F. R. No. 242, p. 65147).

C'est pourquoi elle a décidé de prévoir dans la réglementation

HACCP applicable aux produits de la mer des dispositions spéciales sur les mesures d'hygiène à prendre par les transformateurs (article 123.11).

Les mesures d'hygiène prévues par la réglementation HACCP applicable aux produits de la mer doivent être appliquées en même temps que les conditions prévues dans les *Bonnes pratiques de fabrication actuellement suivies* ainsi que les autres dispositions HACCP. Les nouvelles dispositions reposent essentiellement sur le suivi. Les transformateurs doivent assurer le suivi des conditions et pratiques d'hygiène en vigueur dans leurs installations et établir des comptes rendus à ce sujet.

Les éléments du suivi sont au nombre de huit :

- salubrité de l'eau (y compris de la glace) entrant en contact avec les aliments;
- état et propreté des surfaces en contact avec les aliments, y compris des vêtements;
- prévention de la contamination croisée;
- entretien des installations de lavage et de désinfection des mains, ainsi que des toilettes;
- protection des aliments, des matériaux de conditionnement et des surfaces en contact avec les aliments, de toute contamination;
- stockage et utilisation des composants toxiques;
- état de santé des employés;
- exclusion de tout organisme nuisible des installations de production (pour plus de précisions, voir l'article 123.11 b)).

La réglementation recommande que chaque transformateur possède et applique une procédure normalisée de contrôle de l'hygiène qui couvre les éléments indiqués ci-dessus. Cette procédure n'est pas exigée, mais le transformateur doit obligatoirement établir des comptes rendus des mesures d'hygiène prises compte tenu des huit conditions indiquées ci-dessus, ainsi que des comptes rendus de suivi (article 123.11 c)).

Les mesures d'hygiène et de suivi peuvent être intégrées au plan HACCP et à sa mise en œuvre. Elles peuvent aussi être prévues indépendamment du système HACCP. Il convient de noter que, même lorsque le transformateur n'est pas tenu d'avoir un système HACCP (quand un risque alimentaire ne peut raisonnablement être envisagé), il est **tenu** de prendre des mesures d'hygiène et d'assurer un suivi à cet égard.

L'importateur doit pouvoir donner à la FDA l'assurance que le produit proposé à l'importation aux États-Unis d'Amérique n'a pas été traité dans de mauvaises conditions d'hygiène (article 123.12 2) i)). À cette fin, l'importateur peut (ou doit) prendre les mesures suivantes : obtenir du transformateur étranger les comptes rendus de suivi des mesures d'hygiène; obtenir des autorités du pays du transformateur, ou d'une tierce partie compétente, un certificat attestant que les mesures d'hygiène prévues par la réglementation ont été respectées; inspecter les installations du transformateur étranger; prendre toute autre mesure de vérification permettant d'obtenir l'assurance de la conformité des produits du transformateur étranger.

Si l'importateur ne peut apporter la preuve que les produits du transformateur étranger sont conformes aux dispositions en matière d'hygiène de la réglementation HACCP,

les produits proposés à l'importation ne pourront être importés.

## La solution de l'équivalence entre gouvernements (protocole d'accord)

### Pourquoi des protocoles d'accord ?

Les accords sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et sur les obstacles techniques au commerce résultant du cycle d'Uruguay imposent aux pays signataires de supprimer les obstacles au commerce de produits alimentaires créés par des normes, en établissant des normes communes et en invitant les États à conclure des accords bilatéraux qui reconnaissent l'équivalence de leurs normes de sécurité alimentaire.

En outre, on a déjà mentionné que, aux termes de la réglementation HACCP applicable aux produits de la mer, l'importateur ne devait pas être tenu de garantir que le transformateur étranger avait adopté et mis en œuvre des mesures d'hygiène et un plan HACCP lorsque les produits en question étaient traités dans un pays avec lesquels les États-Unis d'Amérique avaient conclu un protocole d'accord; celui-ci indique, en effet, que les États-Unis d'Amérique reconnaissent que les produits de la mer du pays en question ont été traités de manière équivalente et, donc, conformément aux mesures d'hygiène requises et à la réglementation HACCP (voir l'article 123.12 a) 1)) et, plus haut, la partie intitulée "Comment l'importateur vérifie-t-il que les produits de la mer ont été traités conformément à un plan HACCP approprié ?".

Du point de vue du pays importateur (les États-Unis d'Amérique), il est souhaitable de conclure un protocole d'accord, la responsabilité du respect des mesures de sécurité alimentaire et d'inspection incombant

dans ce cadre au pays exportateur. La mise en place de protocoles d'accord comporte des avantages pour les différents intervenants.

Elle permet à la FDA de concentrer les modestes ressources dont elle dispose sur les produits de la mer importés de pays n'ayant pas conclu de protocoles d'accord avec les États-Unis d'Amérique, produits qui risquent davantage de donner lieu à des risques alimentaires.

L'importateur a également avantage à ce que de tels protocoles d'accord soient conclus puisqu'ils lui évitent de vérifier la conformité des produits proposés à l'importation. Le transformateur qui exporte ses produits en bénéficie également car il lui est plus facile de traiter avec les autorités de son pays qu'avec l'importateur américain ou la FDA.

Le seul intervenant qui risque de ne pas bénéficier du protocole d'accord est le gouvernement du pays exportateur qui doit négocier avec la FDA afin de parvenir à un accord sur l'équivalence des produits et doit disposer de lois, de contrôles et de procédures d'inspection suffisants pour garantir à la FDA qu'il existe effectivement une protection équivalente en matière de sécurité alimentaire.

### Rôle de la FDA dans la recherche d'une équivalence

Il est important de souligner que l'objectif de la conclusion de protocoles d'accord n'est pas d'obliger le pays exportateur à adopter les mêmes lois, normes et pratiques que les États-Unis d'Amérique en matière de produits de la mer.

L'objectif est de déterminer s'il existe dans le pays exportateur, en matière de produits de la mer, un niveau de réglementations, normes et pratiques équivalent à celui qui existe aux États-Unis d'Amérique. Il serait sans doute flatteur que le

pays exportateur cherche à reproduire les réglementations américaines, mais ce n'est pas l'objectif de la FDA, qui ne l'exige pas. Le principe de l'équivalence est au centre de la disposition relative au protocole d'accord de la réglementation HACCP; celui-ci doit décrire l'équivalence du système étranger et du système américain en matière de vérification de l'innocuité des produits de la mer.

La FDA a récemment indiqué les procédures et critères qu'elle appliquera pour définir cette équivalence et, par conséquent, déterminer si un pays exportateur peut conclure un protocole d'accord avec les États-Unis d'Amérique (FDA Statement, 62 F. R. Vol. 107, pp. 30593-30600).

À cette fin, la FDA procédera à un examen des documents réglementaires (comparaison du système américain de lois, réglementations, normes, pratiques et procédures réglementaires avec le système du pays exportateur) et à une vérification sur site (destinée à garantir que le système réglementaire étranger, y compris les procédures d'inspection, fonctionne effectivement comme l'indique l'examen des documents réglementaires).

Pour ce qui concerne l'examen des documents réglementaires, la vérification de l'équivalence ne doit pas porter uniquement sur les réglementations écrites, bien que celles-ci aient une grande importance. La réglementation de la sécurité alimentaire aux États-Unis d'Amérique répond aux objectifs suivants :

- empêcher tout commerce de produits alimentaires altérés;
- établir ce qu'est un produit alimentaire altéré (ou mal étiqueté);
- autoriser les organismes de réglementation à établir des normes,

à réaliser des inspections, à définir les dispositions qui s'appliquent au traitement et à prendre les mesures nécessaires pour que la réglementation soit respectée.

La FDA a précisé que :

*Pour qu'il existe une équivalence, il faut que les réglementations du pays étranger qui s'appliquent aux produits alimentaires à exporter vers les États-Unis d'Amérique répondent pour l'essentiel aux mêmes objectifs que la réglementation américaine et satisfassent aux niveaux de protection requis aux États-Unis d'Amérique. En outre, le pays étranger doit avoir le pouvoir de mettre en œuvre cette réglementation et l'appliquer effectivement (FDA Statement, 62 F. R. Vol. 107, p. 30598).*

Les "niveaux de protection" mentionnés relèvent des définitions données du mot "altéré" dans le *Federal Food Drug and Comestic Act* (voir de manière générale l'article 402 a), 21 U. S. C. 342 a)). Ils sont définis par des résultats (tolérances et niveaux de contaminants) et par des conditions de production (mesures d'hygiène, bonnes pratiques de fabrication, principes HACCP).

Aux lois écrites s'ajoutent des organismes (la FDA) qui les mettent en œuvre (ou prennent les mesures nécessaires en cas d'infraction). Les caractéristiques essentielles de ces organismes ont été définies par les États-Unis d'Amérique comme suit :

- être capable de reconnaître les problèmes sanitaires et d'établir des normes fondées sur des principes scientifiques;
- être capable de réaliser les inspections requises et de déterminer si les normes sont respectées;

- disposer de laboratoires capables de réaliser les analyses appropriées afin de contrôler l'innocuité des produits alimentaires;
- être capable de faire respecter la loi;
- disposer d'un système interne de contrôle qui permette d'éviter les conflits d'intérêt et de promouvoir des comportements déontologiques (FDA Statement, 62 F. R. Vol. 107, p. 30598).

Le pays exportateur doit pouvoir prouver que l'organisme compétent en matière de sécurité des produits alimentaires dispose de capacités et d'infrastructures équivalentes.

Il est essentiel pour la comparaison des systèmes des deux pays de pouvoir s'assurer de la bonne mise en application des réglementations; les textes et les bonnes intentions ne suffisent pas. Comme l'a fait remarquer la FDA :

*Pour déterminer s'il existe une équivalence, il faudra établir si, dans son ensemble, le système du pays étranger fournit les mêmes garanties que le système américain (FDA Statement, 62 F. R. Vol. 107, p. 30599).*

Au sujet de l'équivalence, la FDA a fait l'observation suivante : "**Les normes des États-Unis d'Amérique ne seront pas assouplies afin de faciliter la recherche d'équivalences.**" (c'est nous qui soulignons) (FDA Statement, 62 F. R. Vol. 107, p. 30596).

### **Protocoles d'accord et marge de manœuvre**

Les protocoles d'accord doivent être signés entre deux gouvernements, et non entre le gouverne-

ment (c'est-à-dire la FDA) et un transformateur étranger.

L'exportateur étranger de produits de la mer peut y voir un obstacle, étant donné qu'il ne peut traiter directement avec la FDA. D'après la réglementation HACCP, c'est en effet l'importateur américain qui traite avec la FDA et non le transformateur étranger. Cette disposition est conforme à la volonté de la FDA de ne pas délivrer d'autorisation préalable ni de certification du système HACCP du transformateur étranger.

La FDA accepte cependant que le protocole d'accord passé avec l'autorité compétente du gouvernement étranger n'implique pas une équivalence totale sur le plan de la sécurité alimentaire. Les protocoles d'accord peuvent être limités à des produits précis (poissons ou produits de la mer) ou à des transformateurs particuliers.

Les États-Unis d'Amérique ne cherchent pas à imposer leurs normes en matière de sécurité alimentaire aux pays exportateurs. Leur objectif est d'être certains que les produits alimentaires importés sur le territoire américain sont conformes aux normes de sécurité alimentaire qui s'appliquent aux produits nationaux (équivalences).

Cette marge de manœuvre que comporte le protocole d'accord doit permettre aux pays exportateurs d'accorder plus d'attention dans leur réglementation et dans les mesures de mise en application correspondantes à certains produits (thon, mahi-mahi, poissons profonds — frais, réfrigéré, en conserve ou fumé, par exemple) et aussi de cibler certains transformateurs (ceux qui exportent leurs produits plutôt que tous les transformateurs).

Cette marge de manœuvre pourra être intéressante pour les pays qui

n'ont pas la capacité de créer un véritable programme national de sécurité alimentaire équivalant au système américain. Il faut souligner cependant que, même pour des protocoles d'accord de portée limitée, la FDA veille à ce qu'il existe une équivalence et n'acceptera aucune édulcoration des normes ou des dispositions pratiques existantes.

L'une des particularités des protocoles d'accord concerne spécifiquement les principes HACCP. Il est possible d'élaborer un protocole

d'accord de gouvernement à gouvernement ne portant que sur les aspects de la réglementation américaine HACCP applicable aux produits de la mer qui concernent les principes HACCP et les mesures d'hygiène. La réglementation permet à l'importateur, lorsqu'il existe un protocole d'accord, d'éviter la procédure de vérification qui est onéreuse (voir "Comment l'importateur vérifie-t-il que les produits de la mer ont été traités conformément à un plan HACCP approprié ?").

Il faut que le protocole d'accord :

- décrit l'équivalence du système américain avec celui du pays exportateur, ou la conformité du système d'inspection du pays exportateur avec celui des États-Unis d'Amérique, et
- reflète de manière exacte la situation en vigueur (article 123.12 a) 1)).



Le 6 février 1998, la Commission du Pacifique Sud (CPS) est devenue la Communauté du Pacifique, adoptant officiellement le nom choisi par son organe directeur, la Conférence du Pacifique Sud, lors de sa session d'octobre 1997 qui s'est déroulée à Canberra.

Le Secrétariat général de la Communauté du Pacifique, organe chargé de l'administration de ses programmes, conserve le sigle CPS. Les noms ont changé, l'organisation et les fonctions demeurent.

#### Définitions

La Communauté du Pacifique est une organisation regroupant des États et territoires océaniques qui se réunissent en conférence; elle est desservie par un secrétariat général. Le terme "Communauté du Pacifique" désigne l'organisation en tant qu'entité morale et englobe la Conférence de la Communauté du Pacifique, son Comité des représentants des gouvernements et administrations ainsi que son secrétariat général.

La Conférence de la Communauté du Pacifique désigne désormais l'organe directeur de l'organisation et remplace la Conférence du Pacifique Sud. Sa première session aura lieu à Papeete en novembre 1999. La dernière session de la Conférence du Pacifique Sud s'est déroulée à Canberra, en octobre 1997.

#### Nota

Dans les références à la Commission du Pacifique Sud antérieures au 6 février 1998, le terme peut désigner soit le secrétariat général, soit l'ensemble de l'organisation.

© Copyright Communauté du Pacifique 1998

La Communauté du Pacifique autorise la reproduction, même partielle de ce document sous quelque forme que ce soit, à condition qu'il soit fait mention de l'origine

Texte original : anglais

Communauté du Pacifique, Division des ressources marines, Section information, B.P. D5, 98848 Nouméa Cedex, Nouvelle-Calédonie  
Téléphone : (687) 262000 – Télécopieur : (687) 263818 – Mél. : cfpinfo@spc.org.nc – Web : <http://www.spc.org.nc/>