



Secrétariat général de  
la Communauté du Pacifique

# Hina

*Les femmes et la pêche*

Numéro 4 - Mai 1999

BULLETIN D'INFORMATION



**Coordonnatrice** : Lyn Lambeth, Spécialiste de la pêche en milieu communautaire, division des Ressources marines, CPS, B.P. D5, 98848 Nouméa Cedex (Nouvelle-Calédonie), mél. : <lynL@spc.org.nc>. **Réalisation** : section Information, division des Ressources marines, CPS. Fax : +687 263818; mél. : cfpinfo@spc.org.nc; http://spc.org.nc/coastfish. **Imprimé avec le concours financier de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande**

## Le mot de la coordinatrice

Le quatrième numéro du Bulletin d'information *HINA, Les femmes et la pêche* reflète la volonté de considérer dans leur ensemble les communautés pratiquant la pêche vivrière et artisanale, au lieu d'étudier séparément les activités des femmes et celles des hommes. Tout en continuant de présenter des articles qui intéressent et concernent les femmes qui prennent part à des activités de pêche, ce bulletin traite de la pêche artisanale et d'autres questions qui intéresseront les communautés de pêcheurs de la région.

- La **pêche vivrière** désigne la capture de poissons destinés aux familles ou communautés.
- La **pêche artisanale** désigne la pêche à petite échelle destinée à l'approvisionnement du marché local.

Ce numéro décrit les activités menées par la section Pêche en milieu communautaire de la CPS (l'ancienne section Promotion du rôle des femmes dans le secteur des pêches), notamment un atelier qui s'est déroulé à Vanuatu, les premières conclusions d'une enquête menée sur le terrain à Palau, des actions de suivi à Niue et les travaux prévus.

Au sommaire de la rubrique *Nouvelles de la région*, vous trouverez des articles sur le séchage du poisson aux Tonga, la pêche au requin aux Îles Salomon, une étude sur les femmes dans le secteur des pêches à Kiribati, la description des pratiques traditionnelles de pêche à Palau et la revendication du droit à la mer des autochtones de l'Île Croker en Australie. En dehors de la région, ce numéro rend compte du Symposium international sur les femmes dans le secteur asiatique de la pêche, qui a eu lieu en Thaïlande en novembre 1998, fait le point sur les succès remportés par les phyco-cultrices africaines et passe en revue les méthodes de pêche pratiquées sur les atolls de Lakshadweep, au large de la côte Sud-Est de l'Inde.

Les références et l'analyse de quelques ouvrages et publications figurent à la fin de ce numéro.

## Sommaire

### Nouvelles de la section Pêche en milieu communautaire

par P. Tuara & Lyn Lambeth p. 2

### Nouvelles de la région

Tonga	p. 8
Fidji	p. 9
Samoa	p. 10
Samoa américaines	p. 11
Îles Salomon	p. 11
Kiribati	p. 13
Nauru	p. 14
Palau	p. 14
Guam	p. 16
Hawai	p. 17
Nouvelle-Zélande	p. 18
Australie	p. 18

### Nouvelles d'ailleurs

Asie	p. 21
Inde	p. 23
Afrique	p. 27

### Ouvrages et publications

p. 28



Ce bulletin marque également un changement parmi les coordonnatrices. Aliti Vunisea a réalisé un formidable travail sur les trois livraisons précédentes, malgré les problèmes logistiques qu'elle a rencontrés pour recueillir des informations et superviser, depuis Fidji, la publication de ce bulletin édité en Nouvelle-Calédonie. Le rôle de coordonnatrice sera désormais assumé par la spécialiste de la pêche en milieu communautaire, basée à Nouméa.

Une fois de plus, nous renouvelons notre appel lancé dans chaque bulletin : envoyez-nous des articles et des photos ! Pour le prochain numéro, le choix est vaste :

- techniques et matériel de pêche,
- activités de recherche,
- projets de développement et de gestion,
- initiatives communautaires (coopératives, projets locaux),
- offres de formation,
- colloques,
- ouvrages et publications,

- questions pouvant affecter les communautés de pêcheurs (foresterie, agriculture, tourisme, pollution, etc.).

Nous serons heureuses de répondre à toute question ou demande de renseignements, de vous communiquer les adresses de points de contact, ou toute autre information concernant les organismes et les personnes à qui il conviendrait d'adresser ce bulletin. Les articles peuvent être rédigés en français ou en anglais, et le bulletin est publié séparément dans les deux langues.

Adresser questions et articles à :

Lyn Lambeth  
Secrétariat général de la Communauté du Pacifique  
B.P. D5  
98848 Nouméa Cedex  
Nouvelle-Calédonie  
Téléphone : +687 262000; télécopieur : +687 263818  
Mél : lynl@spc.org.nc

## Section pêche en milieu Communautaire



### Nouvelles de la section

*Patricia Tuara & Lyn Lambeth*

La section Promotion du rôle des femmes dans le secteur des pêches de la CPS a été rebaptisée "section Pêche en milieu communautaire". Cette nouvelle dénomination reflète l'expansion du rôle de la section, qui observe les activités et les besoins de tous les secteurs des communautés qui s'occupent de récolte, de traitement et de commercialisation artisanale de produits de la mer. La section continuera en priorité à aider les femmes, trop souvent négligées par les programmes régionaux et nationaux de développement.

Depuis le dernier bulletin, la section Pêche en milieu communautaire a participé à de nombreuses activités, dont voici les principales.

### Stage à Vanuatu

Organisé par les ministères de la Condition féminine et de la Pêche, un stage destiné aux pêcheuses de Vanuatu s'est déroulé du 21 au 25 septembre 1998, avec le concours financier de la section Pêche en milieu communautaire de la CPS. Dix femmes de la province de Shefa, dans le Sud, ont participé au stage, qui s'est déroulé au centre de formation à la pêche à Luganville, Santo. Elles ont eu l'occasion d'aborder un large éventail de sujets :

- nœuds, épissures, surliure et réparation des filets,
- mouillage et utilisation de filets maillants,
- méthodes de capture et de vente de langoustes et de crevettes d'eau douce,
- traitement du poisson et contrôle de la qualité (préparation d'une saumure réfrigérante; conditionnement du poisson dans une glacière portative; nettoyage, éviscération et filetage; affûtage de couteaux, et nouvelles méthodes de conservation

du poisson, avec démonstration pratique de mise en bœaux de poisson),

- gestion et conservation des ressources marines,
- gestion d'entreprises artisanales,
- intoxication ciguatérique.

Des intervenants des ministères de la Santé, de la Foresterie et des Pêches ont présenté des exposés sur divers thèmes : environnement, conservation et sensibilisation, réglementation de la pêche, le poisson en tant qu'aliment, traitement des crustacés et hygiène alimentaire.

À l'issue du stage, un bilan a été dressé et les femmes ont déclaré qu'elles avaient trouvé tous les sujets per-

tinents et utiles. Elles ont surtout été intéressées par la réparation des filets, la gestion des entreprises artisanales et la conservation du poisson. À l'unanimité, elles auraient préféré que le stage soit plus long.

Joseph Abel et Nicole Rutherford, du centre de formation à la pêche, encadraient ce stage. Une ancienne participante, Rachel Borine, a pu aider les stagiaires de cette session, ce qui illustre bien l'intérêt de ce mode de formation.

Ce stage, comme les précédents, a été très apprécié des participantes, et les organisateurs espèrent renouveler l'expérience.

## Enquête de terrain à Palau

Une enquête de terrain a été menée à Palau, du 16 au 30 novembre 1998, sur le rôle des femmes dans les communautés de pêcheurs, et un projet de rapport établi. Cette étude, commanditée par le gouvernement de Palau, était destinée à faire la lumière sur la participation des femmes au secteur de la pêche. La spécialiste de la pêche en milieu communautaire de la CPS était assistée pour cette enquête par Evelyn Oiterong (division des Ressources marines, Palau) et Roberta Louch (*Bureau of Women's Interests*, Palau).

Cette enquête poursuivait plusieurs objectifs :

- examiner le rôle social et économique que jouent les femmes dans le secteur des pêches, notamment leurs activités de récolte, de traitement et de commercialisation des ressources marines;
- dresser l'inventaire des services, officiels ou privés, qui défendent les intérêts des communautés de pêcheurs et identifier les services de soutien plus spécialement destinés aux femmes dans le secteur des pêches;
- identifier les problèmes rencontrés par les communautés de pêcheurs et les obstacles à la participation effective des femmes au secteur des pêches;
- comprendre l'évolution de la condition des femmes dans le secteur des pêches depuis un rapport remontant à 1991, *The Role of Women in the Fisheries of Palau* (Matthews & Oiterong, 1991); et
- définir des orientations pour aider les femmes à participer efficacement au secteur des pêches.

Voici les principales conclusions de l'enquête :

- La pêche est une activité importante à Palau, qui apporte de la nourriture aux

familles et à la communauté et qui génère quelques revenus. La majorité des femmes des villages se livrent à la pêche, sous une forme ou une autre, notamment la pêche à la ligne à main, à la sagaie, au filet, au casier, ou le ramassage sur le récif, à marée basse. Les hommes pratiquent la pêche à la sagaie, au filet, à la ligne à main et à la traîne sur de petits bateaux à moteur. Les produits sont commercialisés soit directement dans des magasins à Koror, soit par l'intermédiaire de coopératives de pêche villageoises. À Koror et dans les environs, les femmes sont de plus en plus nombreuses à utiliser des petits bateaux à moteur, seules ou en compagnie d'autres femmes, pour aller pêcher. Les femmes traitent et conditionnent leurs propres prises, et parfois celles des hommes, avant de les vendre à Koror.

- Si les pouvoirs publics ont concentré leurs actions de développement de la pêche sur des projets qui visent à venir en aide aux hommes, plutôt qu'aux femmes, c'est parce qu'ils donnent la priorité aux activités de pêche commerciale, rémunératrices, qui sont l'apanage des hommes.



Palau est renommé pour ses sites de plongée spectaculaires et la beauté des *Rock Islands*



**Nettoyage des palourdes de palétuvier**



**Des femmes foulent la vase, à la recherche de palourdes de palétuvier**



**Bateau financé par le gouvernement japonais, utilisé par la coopérative des pêcheurs de Ngeremlengui**

- Les principaux obstacles que rencontrent les femmes dans la pratique de la pêche sont les problèmes de transport (pour se rendre sur les zones de pêche et au marché) et l'absence de marché centralisé. Sous l'effet de la concurrence que se livrent les femmes pour bénéficier des ressources récifales et des effets du développement, la distance qu'elles doivent couvrir pour pêcher et récolter des produits de la mer ne cesse de croître. Les hommes estiment également que l'absence de marché central met un frein à leurs activités de pêche.
- Depuis le rapport précédent sur le rôle des femmes dans le secteur des pêches à Palau (Matthews & Oiterong, 1991), le nombre de femmes, à Koror et dans les environs, qui utilisent des petits bateaux à moteur pour capturer des poissons destinés à la vente a connu une augmentation sensible. Il y a aussi davantage de femmes qu'auparavant à commercialiser leurs produits. Certains des problèmes de transport mis en évidence dans le rapport de 1991 ont été palliés, dans certains villages, par les bateaux de l'État, financés par le gouvernement japonais, mais beaucoup de femmes ont le sentiment que leurs besoins en matière de transport ne sont toujours pas pris en considération.
- Un projet de rapport d'enquête a été soumis au gouvernement de Palau et une liste de recommandations sera dressée, dès que les participants à l'enquête auront pu émettre des commentaires sur le projet de rapport. Il est prévu d'organiser un atelier pour les femmes de l'État de Peleliu, qui ont réclamé une formation dans les domaines suivants :
  - qualité, traitement et conservation des produits de la mer;
  - commercialisation (conditionnement, formation à la gestion d'entreprises, etc.);
  - nouvelles recettes (en vue de la commercialisation de plats cuisinés);
  - aquaculture.

À la suite de la réorientation de la section Promotion du rôle des femmes dans le secteur des pêches, l'enquête et le rapport visaient à examiner le rôle des femmes dans le cadre des communautés, au lieu d'étudier leurs activités hors de leur contexte.



**Pêche à la bêche-de-mer,  
le matin, à marée basse**



**Récolte de palourdes  
de palétuvier,  
enfouies dans la vase  
de la mangrove**



**Préparation  
de tapioca  
à la vapeur**

## Enquête de terrain à Tuvalu

La chargée de la pêche en milieu communautaire a séjourné à Tuvalu du 24 janvier au 12 février. Le but de cette mission était d'effectuer une enquête de référence en vue d'établir un rapport sur les communautés de pêcheurs de Tuvalu et sur la participation des femmes aux activités de pêche. Le ministère de la Pêche de Tuvalu s'appuiera sur ce rapport pour prendre des dispositions en faveur de la pêche artisanale et vivrière et pour aider la section Pêche en milieu communautaire de la CPS à définir les aspects du projet ayant trait à la formation et aux activités rémunératrices.

Entreprise à la demande du ministère de la Pêche de Tuvalu, l'enquête a été réalisée avec son concours et celui du Conseil national des femmes de Tuvalu. Pendant son séjour, la chargée de la pêche en milieu communautaire a travaillé avec Sikela Ulumutu, du ministère de la Pêche, et Suia Pesenga, du Conseil national des femmes. Les conclusions de cette enquête seront reproduites en détail dans le prochain numéro du bulletin *HINA, Les femmes et la pêche*.

## Activités de suivi à Niue

Dans le dernier bulletin, nous rendions compte de deux ateliers organisés pour les femmes à Niue, en septembre et en octobre 1998. Des représentantes de quatorze villages de Niue ont pris part à l'atelier d'artisanat et de commercialisation du coquillage et à celui de traitement et de commercialisation des produits de la mer.

Nous avons eu le plaisir d'apprendre de Mme Charlene Funaki (notre homologue locale) que les stagiaires certifiées ont mis en pratique leurs connaissances et compétences en menant un certain nombre d'activités de suivi dans leurs villages.

Elles ont organisé elles-mêmes plusieurs ateliers dans les villages, afin de dispenser aux autres leurs nouveaux savoir-faire en matière d'artisanat du coquillage et de produits de la mer. Leurs œuvres et leurs plats ont été exposés lors des cérémonies de clôture. En outre, le Conseil des femmes de Niue envisage d'organiser une journée nationale d'exposition d'artisanat du coquillage.

Nous sommes heureuses d'apprendre que ce genre d'initiatives nationales ont été prises.

## Collaboration à l'échelle régionale

### *Programme de formation halieutique du CFEC*

Cette année, la section Pêche en milieu communautaire va collaborer avec le projet Valorisation des produits de la pêche de l'Université du Pacifique Sud en vue de mettre au point un module d'enseignement de la pêche pour le compte du Centre de formation à l'éducation communautaire (CFEC) de la CPS à Fidji. En service depuis plus de trente ans, le Centre s'efforce de dispenser une formation communautaire aux femmes de 20 à 45 ans qui travaillent dans des communautés, dans les pays et territoires membres de la CPS. Leur diplôme acquis, les femmes rentrent dans leur communauté et en forment d'autres à leur tour dans le cadre d'actions de vulgarisation. Les études

portent, entre autres, sur l'agriculture, la gestion du budget familial, les télécommunications, la santé, les connaissances professionnelles, la gestion de l'environnement, la parité entre hommes et femmes et le développement et les technologies. La conseillère pour la pêche en milieu communautaire de la CPS et le directeur du Centre de Valorisation des produits de la pêche de l'Université du Pacifique Sud vont commencer, en avril prochain, à élaborer un questionnaire adressé aux étudiants et à mettre sur pieds le module d'enseignement de la pêche, en espérant que celui-ci pourra être intégré au programme des cours en septembre 1999.

### *Projets de gestion de l'industrie thonière*

Le gouvernement des Îles Salomon envisage de publier un rapport sur les sexospécificités dans l'industrie thonière nationale. S'appuyant sur l'enquête de terrain menée en juillet 1998 par la conseillère de la pêche en milieu communautaire de la CPS et la conseillère du Secrétariat général du Forum pour les questions de parité, le rapport analyse les rôles respectifs des hommes et des femmes dans l'industrie thonière et décrit les effets qu'a l'industrie thonière sur les uns et les autres. C'est la première étude d'une série qui vise à aider les pou-

voirs publics à établir un plan national de gestion de l'industrie thonière. L'élaboration des projets pour Palau et Vanuatu a été retardée par des changements de personnel au Secrétariat général du Forum. Elle devrait toutefois commencer cette année.

Les projets sont financés par le gouvernement canadien, avec l'assistance technique de l'Agence des pêches du Forum, du Secrétariat général de la Communauté du Pacifique et du Secrétariat général du Forum.

### **Stage d'exploitation et de gestion de commerces de produits de la mer à l'intention des Océaniennes**

Des candidates ont été choisies pour suivre le cours régional sur l'exploitation et la gestion d'un commerce de produits de la mer. Les Océaniennes retenues seront formées à l'École des pêches de Nouvelle-

Zélande du 12 avril au 7 mai 1999. La section Pêche en milieu communautaire espère pouvoir détacher l'un de ses agents pour contribuer à la réalisation du cours, sous réserve de ses disponibilités.

### **Travaux en perspective**

Un atelier d'une semaine a été programmé à l'intention des femmes de Peleliu, Palau. Les dates n'en sont pas encore arrêtées définitivement, mais plusieurs thèmes sont d'ores et déjà inscrits à l'ordre du jour : altération du poisson; manipulation et traitement des produits de la mer; salage, séchage et fumage de produits de la mer; gestion des entreprises et nouvelles recettes pour plats cuisinés préconditionnés.

Un atelier est également prévu à Funafuti, Tuvalu, dans le courant de l'année. Les thèmes qui y seront traités sont encore à l'étude. Des demandes de formation ont été exprimées dans plusieurs domaines : nouvelles méthodes de conservation des produits de la mer, qualité et traitement des produits de la mer, nouvelles recettes culinaires, commercialisation et gestion des entreprises artisanales, rôle des réglementations en matière de pêche et conservation des ressources marines.

Un second atelier est en cours d'organisation à Jaluit, aux Îles Marshall, dans le même esprit que celui qui s'est déroulé à Ebeye en août 1998. Prévu pour juin 1999, cet atelier portera sur le traitement et la commercialisation des produits de la mer, en particulier la conservation des ressources marines, le contrôle de la qualité du poisson, les méthodes primaires et secondaires de traitement du poisson, l'emballage et la commercialisation.

Un manuel de gestion de la pêche communautaire, en cours d'élaboration, sera utilisé comme support pédagogique par la section Pêche communautaire. Un manuel de recettes de produits de la mer est en train d'être compilé, à l'intention des participants aux ateliers de traitement des produits de la mer.

### **Consultez le bulletin *HINA, les femmes et la pêche*, de la CPS, sur Internet !**

Nous avons le plaisir de signaler qu'à partir de ce numéro, le bulletin d'information HINA peut être consulté en ligne. Si les ressources le permettent, toutes les éditions précédentes seront progressivement publiées de cette manière. Pour accéder au menu du programme Pêche côtière de la CPS, tapez :

<<http://www.spc.org.nc/coastfish/>>. Faites défiler toute la page. En bas du menu, ouvrez "Newsletters". Vous pouvez y sélectionner l'un des bulletins disponibles de la CPS, notamment votre titre favori, le bulletin d'information de la CPS : *HINA, les femmes et la pêche*.



**Pêcheuse sur le récif, à Niue**

# Nouvelles de la région



## TONGA

### Le poisson d'eau douce fait toute la différence

Élever du poisson en eau douce dans l'intérieur des terres de Tongatapu : voilà quasiment un paradoxe, étant donné que le territoire des Tonga est plus marin que terrestre. Or, le projet doté d'un budget de 50 000 Pa'anga, qui est actuellement en phase d'essai, représente beaucoup plus pour l'Université des Nations que le simple approvisionnement local en poisson d'eau douce.

Selon Bernie Tsao, un missionnaire de Hawaï qui a créé l'exploitation, non seulement le projet, "*Applied Aquatech Systems International*", présente un intérêt pédagogique, mais il constituera également une source d'approvisionnement en eau pour un système d'irrigation destiné à la ferme aquacole de l'Université. "Il a fallu huit ans de dur labeur", expliquait Bernie en montrant à ses invités des rangées de citernes, lors de l'inauguration de la ferme, fin septembre 1998. "C'est un projet pilote prototype pour la formation". Bernie explique que l'on élève 750 **paku** à ventre rouge, originaire de l'Amazone, mais importés de Floride. Ils seront prêts pour la récolte dans dix-huit mois. "Notre priorité est de fournir de la nourriture du campus, et l'excédent éventuel sera vendu au public".

L'installation est approvisionnée en eau par deux puits de 33 mètres qui pompent chacun 45 litres d'eau à la minute. Dans un bassin de grossissement, le poisson atteindra son poids adulte de 1,5 à 2 kg après avoir été nourri de fruits à coque, de manioc, de banane, de papaye, de feuilles de taro et d'autres fruits et légumes cultivés sur le campus.

Source : *Matangi Tonga*, décembre 1998

### Les Tonga aident Vanuatu à relancer l'élevage de burgaus

Les Tonga joignent leurs efforts à ceux de Vanuatu afin d'y relancer l'élevage des burgaus. Le ministère

tongan de la pêche a accepté d'expédier des burgaus juvéniles en échange d'escargots de mer géants de Vanuatu. Dix burgaus juvéniles des Tonga seront échangés contre un escargot mature de Vanuatu. Près de trois cents de ces mollusques marins vont partir à Vanuatu.

Ulungaa Fa'anunu, du ministère de la Pêche, affirme que Vanuatu se débat depuis plusieurs années pour élever des burgaus, alors que le même projet a été mené à bien aux Tonga. Il y a quatre ans, Vanuatu avait fait don de burgaus aux Tonga, ce qui leur avait permis de démarrer le processus d'élevage.

Source : *PACNEWS*, novembre 1998

### Amélioration du séchage du poisson

Le projet tongan d'amélioration du séchage du poisson, lancé en septembre 1998, a pour but d'améliorer les équipements de transformation du poisson et des crustacés pour les pêcheurs et les femmes insulaires. Le projet est financé par le Fonds spécial Telefood de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Ces crédits ont servi à financer l'acquisition d'un fumoir à rateliers en acier inoxydable, d'un châssis réfrigéré d'une contenance de 300 kg de poisson, de six refroidisseurs, d'une cuve en acier de 18 000 litres, d'un congélateur, et de tous les outils et vêtements nécessaires au personnel.

Le produit traité, destiné à la consommation domestique, doit fournir un complément de revenus aux familles, grâce à la vente de poissons et crustacés séchés de qualité. Le produit fumé fera l'objet d'une campagne de promotion sur le marché local, sous l'appellation de *kava-snack*, à un prix raisonnable mais rentable. Les produits salés seront vendus à l'échelle locale.

Source : *FAO*, janvier 1999



## FIDJI

### L'algoculture va peser 100 millions de dollars US

Le ministère fidjien de l'Agriculture voudrait que l'État lui donne 50 millions de dollars de Fidji (25 millions USD) pour développer l'industrie nationale des algues. Selon Militoni Leweniqila, ministre de l'Agriculture, cette enveloppe servirait à financer le développement d'exploitations phycocoles, notamment l'achat de barques à fond plat, de moteurs hors-bord, de plates-formes de séchage et de matériel de plantation.

Ce projet prévoit la création de dix mille fermes, qui rapporteraient plus de 200 millions de FJD (100 millions USD) par an à l'exportation. Le projet d'expansion phycocole vise à implanter ces exploitations dans douze des quatorze provinces de Fidji.

Source : PACNEWS, décembre 1998

### Une chaîne de télévision pour les communautés

Un couple d'expatriés vient de créer la première chaîne de télévision fidjienne destinée aux communautés. L'année même de leur arrivée à Fidji, en 1990, John et Regina Yates, un Britannique et une Australienne, ont créé une société de production cinématographique et vidéo, *Iconics*. Il leur aura fallu trois ans pour mener à bien leur projet de télévision communautaire, lancé cette nuit. Dans un premier temps, la chaîne ne couvrira que la région de Nadi, où est situé l'aéroport international de Fidji. Soutenue par des bailleurs de fonds et des mécènes locaux et étrangers, la chaîne diffuse en clair un programme éducatif local et devrait s'inspirer de la BBC, d'ABC et de SBS. Elle se propose de programmer des émissions destinées à chaque membre de la communauté et de diffuser des programmes éducatifs locaux qui vont de l'agriculture à l'informatique en passant par la santé et l'environnement.

Pour Regina Yates, ce succès s'explique par les efforts acharnés et l'incroyable enthousiasme de nombreuses personnes de Fidji et des alentours. Le personnel est entièrement composé de bénévoles, dont de nombreux jeunes sans emploi.

Selon John Yates, la chaîne ne cherche pas à entrer en concurrence avec la seule et unique chaîne commerciale nationale, *Fiji Television Limited*, mais souhaite donner aux autochtones la possibilité de regarder leurs compatriotes et des émissions locales à la télévision.

Source : PACNEWS, janvier 1999

### Un programme national de microfinancement

Le gouvernement fidjien espère mettre sur pied un plan de microfinancement pour réduire la pauvreté et aider les plus démunis à créer des petites entreprises sans avoir à subir les contraintes des prêts bancaires à taux d'intérêts élevés.

Le ministère des Finances organise la mise en place d'une unité de coordination. Cette initiative fait suite à un second atelier national sur le microfinancement, qui a eu lieu récemment à Suva, à l'instigation du ministère et du Programme des Nations Unies pour le développement.

Ce plan devrait permettre aux plus pauvres de réunir leurs économies, si maigres soient-elles, pour solliciter des petits emprunts à faible taux d'intérêts auprès des pouvoirs publics, afin de créer leurs propres petites entreprises.

Le ministère des Finances affirme avoir reçu de nombreuses demandes de renseignements de la part de particuliers et d'organismes qui seraient intéressés par la mise en œuvre de programmes de microfinancement.

Source : PACNEWS, décembre 1998



**Le gouvernement fidjien espère mettre sur pied un plan de microfinancement pour réduire la pauvreté et aider les plus démunis à créer des petites entreprises.**

## SAMOA

### Le poisson frais donne un coup de fouet à l'exportation

Au cours du dernier trimestre 1998, les revenus du Samoa à l'exportation ont grimpé de 41 pour cent par rapport à la même période de 1997, ce qui justifie l'optimisme affiché par le gouvernement quant à la relative bonne santé de l'économie samoane durant l'année précédente.

Selon les derniers chiffres communiqués par la Banque centrale de Samoa, les exportations samoanes ont rapporté 14,5 millions USD au quatrième trimestre de l'an passé, soit une augmentation de 41 pour cent par rapport à la même période de l'année précédente.

La Banque centrale explique cette augmentation par la montée en flèche des exportations de poisson frais. Le poisson samoan s'exporte principalement vers les conserveries des Samoa américaines, marché le plus prospère du pays. Star Kist Samoa, des Samoa américaines, voudrait prendre un bail sur le marché aux poissons du Samoa, à Apia, et l'équiper de réfrigérateurs haut de gamme afin de mieux maîtriser la qualité des produits. À la fin de l'année dernière, des négociations ont été entamées entre la conserverie et le gouvernement samoan. Un nouveau ferry, d'une plus grande capacité, a commencé à naviguer entre les deux pays, ce qui devrait encourager les exploitants samoans à vendre de plus grandes quantités de produits sur le territoire. D'autres facteurs ont contribué à la montée en flèche des exportations : une augmentation de 7 pour cent des envois privés de fonds, qui atteignent 29,3 millions USD, et une hausse de 21 pour cent des recettes touristiques, qui s'élèvent à 30 millions USD.

L'augmentation des recettes d'exportation a porté le taux de couverture des importations à 7,4 mois en octobre, contre 6,5 mois au cours de la même période de l'année précédente. L'inflation a continué de reculer pour atteindre 2,8 pour cent en octobre contre 3,1 pour cent en septembre.

Les chiffres de la Banque centrale remontent à octobre 1998, mais le Premier ministre, Tuilaepa Sailele Malielegaoi, qui est également ministre des Finances, a d'ores et déjà déclaré, dans son discours de Nouvel An 1999, que 1998 avait été une année de progrès et d'évolution positive pour son pays. À ses yeux, c'est la meilleure année qu'ait jamais connue l'industrie du tourisme samoan, tandis que la pêche a relevé le défi en faisant du poisson, pour la première fois, la principale source de devises étrangères. Le kava a également devancé la noix de coco parmi les grandes vedettes de l'exportation. Pour Tuilaepa, malgré les difficultés économiques mondiales, l'économie samoane a poursuivi sa progression en 1998,

alors que la plupart des pays océaniques connaissent une croissance très faible, voire négative.

Source : PACNEWS, janvier 1999

### Projet de bénitiers à Fusi Safata

Dans cette nation insulaire du Pacifique Sud, la pêche a toujours fait partie intégrante de la vie des villages. Toutefois, la progression démographique, la surexploitation des ressources marines, l'application de méthodes de pêche destructrices et les catastrophes naturelles ont contribué au déclin des stocks de poisson et d'invertébrés marins.

Le gouvernement samoan s'efforce de rajeunir le secteur de la pêche en améliorant la gestion des exploitations, au niveau national et à celui des villages. En 1996, Fusi Safata, un village de 500 âmes, a implanté une nourricerie de bénitiers afin de développer les stocks naturels des récifs voisins. Cette démarche a bénéficié du concours de la division des pêches, au titre du projet samoan de vulgarisation et de formation financé par l'AusAID (voir le bulletin HINA n° 3).

Dans le sillage de ce programme, le Fonds spécial Telefood de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture a fourni un stock de naissains de bénitiers, du matériel pour la confection de cages de protection pour les juvéniles, ainsi que des équipements de maintenance et de protection de la nourricerie. Les villageois contribueront eux-mêmes au projet et assureront la sécurité permanente des installations. "Ce projet revêt une très grande signification pour le village car il constitue un effort déployé pour rétablir cette importante source de nourriture, en voie de disparition sur nos récifs," déclare Falefata Koale, président du comité chargé du projet au niveau du village. "L'une de ses retombées sera l'élaboration d'un projet touristique à petite échelle."

Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 1998



## SAMOA AMÉRICAINES

### Les Samoa américaines à l'honneur pour le sauvetage de récifs coralliens

Le gouvernement des États-Unis d'Amérique a décerné un prix spécial aux Samoa américaines pour leur participation à des programmes régionaux de préservation de l'environnement, et notamment pour leurs efforts de protection des récifs coralliens. Le Secrétaire d'État à l'Intérieur, Bruce Babbitt, a récemment remis ce prix au gouverneur Tauese Sunia, en Floride.

Cette distinction rend hommage à la campagne orchestrée par les Samoa américaines en faveur de la protection des ressources des récifs coralliens et à leur action de premier plan menée dans le cadre de l'initiative des États-Unis d'Amérique en faveur des récifs coralliens, entre 1994 et 1998. La Floride, les Îles

Vierges, Porto-Rico, les Îles Mariannes du Nord, Guam et Hawaï ont également été récompensés, mais cette distinction spéciale décernée aux Samoa américaines saluait le rôle qu'elles ont joué dans la promotion du respect et de la préservation de l'environnement dans le Pacifique Sud, au travers du Programme régional océanien de l'environnement (PROE).

Pays membre du PROE, les Samoa américaines ne défendent pas seulement leurs propres couleurs; elles font aussi flotter le drapeau des États-Unis d'Amérique dans leurs négociations avec cette organisation régionale. Le PROE compte d'autres États insulaires du Pacifique librement associés aux États-Unis d'Amérique : Guam et les Îles Mariannes du Nord.

Source : PACNEWS, novembre 1998

## ILES SALOMON

### Les Îles Salomon lancent une nouvelle campagne en faveur des femmes

Le gouvernement des Îles Salomon a lancé une campagne nationale en faveur des femmes en décembre 1998. Le ministre de la Jeunesse, des femmes, des sports et des loisirs, Gordon Mara, souhaite améliorer la condition féminine dans le pays et inciter les femmes à participer davantage aux décisions et au développement national. Le déploiement de cette campagne nationale aidera les femmes du pays à renverser leur situation, face au développement national.

Le ministre responsable de la condition féminine, Gordon Mara, affirme que cette campagne, lancée à Honiara, aidera le gouvernement à faire participer les femmes au développement, tout en tenant compte des rôles divers qu'elles jouent dans la société. Pour M. Mara, les femmes jouant des rôles traditionnels importants dans leurs communautés, elles devraient, par conséquent, contribuer en permanence aux progrès sociaux, politiques et économiques du pays.

Le lancement de cette campagne a été suivi d'un séminaire de deux jours, intitulé *Partenaires du développement de la femme*, qui avait pour objectifs d'examiner la campagne et de formuler des recommandations sur la restructuration des rôles et des fonctions respectifs des pouvoirs publics, des bailleurs de fonds et des organisations non gouvernementales, principaux partenaires du développement de la femme.

Source : PACNEWS, décembre 1998

### Culture du corail

En juillet 1997, Simon Gower et deux femmes de Marau entreprenaient de cultiver du corail spécialement destiné au marché de l'aquariophilie. Des échantillons furent remis à la société *Solomon Islands Marine Exports*, qui exporte des poissons, des bivalves et du corail vers les marchés internationaux des aquariums. Devant l'écho très positif qu'il rencontra, M. Gower organisa différents ateliers à Marau. Ils suscitèrent un vif intérêt de la part des femmes autochtones, et vingt-cinq femmes, propriétaires de sites appropriés et très enthousiasmées par l'entreprise, furent sélectionnées pour l'étape suivante. Après bien des tâtonnements, la procédure fut affinée et les femmes sont désormais en mesure de produire du corail de qualité. L'expérimentation se poursuit sur différentes espèces.

Les femmes cultivent une douzaine d'espèces différentes de corail dur coloré, et quelques coraux mous sont à l'étude. Des petites pousses de corail vivant sont prélevées et fixées à des disques de ciment, puis placées dans des plateaux disposés sur des chevalets. En quatre à six mois, le corail atteint une taille suffisante pour être vendu. Pendant toute la période de croissance, le corail doit être régulièrement vérifié, pour s'assurer qu'il n'est pas dévoré par des prédateurs et que les plateaux sont bien en place. Le choix d'un site approprié est déterminant pour le succès de la culture.

Du corail de culture a été récemment exposé dans le cadre d'une conférence d'aquariophilie aux États-Unis d'Amérique et a rencontré un vif succès. *Solomon Islands Marine Exports* envisage de produire des matériels publicitaires et de les envoyer à des

acheteurs potentiels. Les femmes commencent à tirer des revenus réguliers de cette culture, sans quitter leur domicile.

Il existe également un marché potentiel pour le corail de culture qui meurt au cours du processus. Des petits coraux qui se sont bien fixés sur les disques de ciment et ressemblent à des petits arbres peuvent être commercialisés en aquariophilie.

**Source :** Centre international pour la gestion des ressources aquatiques vivantes

## Des pêcheurs au requin de l'archipel des Gilbert établis aux Îles Salomon

Au cours des années 1960, des Gilbertains se sont installés aux Îles Salomon sous la pression du régime colonial britannique, de l'épuisement des ressources et de l'explosion démographique. Cette population est, dans une large mesure, un peuple de marins. Chez eux, ils se nourrissent de poisson et de noix de coco et évitent la culture maraîchère. En mer, ils sont intrépides et ne songent qu'à pêcher à la sagaie, de nuit, pendant des heures et des heures. Ce sont les spécialistes de la pêche au requin des Îles Salomon, bien que certains Mélanésiens la pratiquent aussi, en raison des prix élevés qu'ils obtiennent des ailerons de requin séchés. La pêche au requin a connu une forte progression, ces dernières années, à cause de la hausse rapide du prix des ailerons séchés, vendus comme un produit de luxe aux Chinois de Singapour et de Hong Kong.

### Méthodes de pêche

Les pêcheurs des villages locaux appliquent principalement trois méthodes pour pêcher le requin : les lignes à main, les flotteurs et les filets. Les pêcheurs se rendent en pirogues sur les zones de pêche. Les lignes à main sont des lignes monofilaments courtes et épaisses, avec des bas de ligne en fil métallique et des hameçons à requins auxquels sont fixés divers appâts. Le site choisi est souvent proche d'un banc de bonites. La pirogue dérive tandis que le pêcheur appâte la ligne et la jette à l'eau. La cloche ou la sonnette habituelle est agitée pour attirer les requins. Dès que le requin mord à l'hameçon, le pêcheur s'agrippe à la ligne en la tirant. Les pêcheuses emploient la même méthode.

Des "flotteurs" peuvent être mouillés si le site de pêche est proche du rivage, ou bien ils flottent au fil du courant près des radeaux. Dans ce dernier cas, le système consiste dans un ou deux flotteurs, une agrafe à requin, une corde de nylon léger de 7 mètres de longueur environ, un émerillon lourd, un bas de ligne de gros diamètre et l'hameçon appâté. Le flotteur est lancé dans l'eau à contre-courant de l'embarcation. Le pêcheur agite la sonnette et écarte la pirogue pour attendre, ou paye pour pêcher d'autres poissons à la traîne. Dans certains cas, quatre à cinq flotteurs sont fixés les uns aux autres,

par intervalles de 10 mètres, pour former une "palangre" courte. Les extrémités de la palangre sont alors ancrées. Peu de pêcheurs ont recours aux filets. Ils les posent au crépuscule et reviennent à l'aube. De longueur variable, les filets présentent une ouverture de mailles de 15 à 18 centimètres.

Les Gilbertains appliquent une méthode de pêche traditionnelle et ésotérique qui consiste à appeler les requins. Une corde de confection spéciale est enroulée serrée tout en prononçant une incantation. Celle-ci doit se terminer au moment où le pêcheur a fini d'enrouler la corde. Cela lui porte chance.

### Traitement du poisson

Le traitement des ailerons de requins est simple et, en général, est effectué aussi bien par les hommes que par les femmes; dans certaines régions, ce sont les femmes qui se chargent de l'ensemble du traitement. Pour nettoyer les ailerons, on les frotte; l'extrémité coupée est souvent salée. Puis les ailerons sont séchés et stockés dans un endroit sec. La peau de requin est considérée comme un mets savoureux. Il faut laisser un peu de viande sur la peau, qui est ensuite salée et enfin séchée au soleil ou fumée. À ce stade, elle peut se conserver longtemps. Il faut ensuite la bouillir quelque temps et écailler les denticules (projections de la peau de requin qui ressemblent à des dents). Enfin, il est cuit à la casserole, accompagné d'une noix de coco, pour en faire une "soupe". La préparation de l'estomac est similaire à celle de la peau. Les ouïes sont bouillies, tandis que le foie est prélevé et salé avant d'être consommé.

La chair peut également être traitée d'une manière similaire à la peau. On commence par lever les filets de requin et les découper en fines lamelles, salées et séchées au soleil ou fumées. On peut les consommer en soupe ou les vendre au marché. Une autre manière de débarrasser la chair de son goût d'ammoniaque caractéristique consiste à la presser pour en retirer tout le sang. Après quoi, il faut la cuire, la laver, la cuire à nouveau et enfin la sécher. À ce moment là, la chair est cassante et n'a plus ce goût d'ammoniaque. On la conserve dans du citron vert.

On raconte une histoire sur la préparation d'un mets spécial pour les personnes âgées édentées. Cela se passait il y a longtemps, dans les Îles Gilbert, avant l'arrivée des Anglais et de l'Église. La viande de requin était bouillie puis séchée. On la comprimait ensuite en boulette compacte, puis on la plaçait dans une coquille de noix de coco, bien enveloppée pour la préserver des mouches, puis accrochée dans la cuisine pendant trois à quatre semaines. La viande prend alors un goût "spécial".

### Les tabous de la pêche au requin à Marovo

Les villageois de Marovo pratiquent très peu la pêche au requin. À Marovo, on dit qu'il n'y a pas de tabou à

l'encontre de la capture de requins ni à la consommation de sa chair, mais, en général, on ne l'aime pas. Les Mélanésiens nourrissent souvent des superstitions à leur endroit. L'anecdote qui suit, censée remonter à un temps reculé, illustre bien ce sentiment :

*“Un homme naviguait en pirogue entre les îles Hele et Vangunu. Une bourrasque survint, creusant des vagues colossales, et la pirogue coula. Il pensa sa dernière heure arrivée, mais un requin qui passait par là le laissa s'agripper à son aileron. Le requin ramena le pêcheur à Vangunu et, depuis ce jour, c'est un bon ami de l'homme.”*

Certains habitants de Marovo ont tenté de pêcher le requin, mais d'autres villageois leur ont enjoint d'arrêter car ils enfreignaient un vieux tabou.

Refusant d'obtempérer, ils ne tardèrent pas à observer un bouleversement dans l'ordre des choses : un chien du village fut dévoré par un requin; une personne tomba malade; un requin fonça droit sur un pêcheur à la sagaie au lieu de se contenter du poisson, au bout de la sagaie. Les parents des pêcheurs et le chef leur donnèrent l'ordre d'arrêter la pêche au requin, et ils furent heureux d'obéir, bien que la pêche au requin leur rapportât beaucoup d'argent.

**D'après** *The Oceania Region's Harvest, Trade and Management of Sharks and Other Cartilaginous Fish: an Overview*. Rédacteurs en chefs Glenn Sant et Elizabeth Hayes (1996). Chapitre 4, Îles Salomon, Province Ouest. Par Peter Matthew.

## KIRIBATI

### Le lagon pollué par des bateaux de pêche étrangers

Des pêcheurs locaux de Tarawa, capitale de Kiribati, se sont plaints de la pollution causée dans le lagon par des bateaux de pêche étrangers. Ils ont déclaré au journal *Te Uekera* avoir vu d'énormes sacs en plastique jetés par dessus bord, la nuit, depuis de nombreux bateaux. Devant les allégations des pêcheurs, des fonctionnaires du ministère de l'Environnement ont promis de mener une enquête. Les contrevenants devront nettoyer le lagon et payer une amende. Ils seront également interdits de séjour à Kiribati.

**Source :** PACNEWS, novembre 1998.

### Les femmes et la pêche à Kiribati

La société de Kiribati accorde une reconnaissance, un respect et un statut tout particuliers aux pêcheurs qui possèdent une expérience, des compétences et des connaissances exceptionnelles dans le domaine de la pêche. En revanche, les femmes, qui s'occupent de ramasser et de glaner des ressources marines dans les eaux peu profondes, ne sont pas officiellement considérées comme pratiquant la “véritable pêche”, et leur contribution au secteur de la pêche est donc souvent négligée.

La participation des femmes aux activités de pêche et de collecte est généralement restreinte aux zones récifales intérieures, accessibles à pied. Elles ramassent en général des invertébrés du littoral, notamment des petites palourdes qu'elles déterrent de la vase ou récoltent sur le récif. Ce n'est que depuis une date récente, avec l'introduction de moteurs hors-bord et l'adoption des lignes et des filets en nylon, que les femmes franchissent les récifs et les lagons pour aller pêcher. Autrefois, les femmes pêchaient

surtout à des fins de subsistance; la croissance des besoins financiers des ménages ruraux explique toutefois une tendance à des activités de pêche à temps partiel ou à plein temps.

On croit souvent que ces activités des femmes de Kiribati restent confinées à la récolte sur le récif. Or, on constate que les femmes pêchent de différentes manières. Elles ont de plus en plus recours aux filets maillants, méthode parfois utilisée aussi bien par les hommes que par les femmes. Les femmes pêchent aussi à l'aide de nasses traditionnelles, encore en usage sur les îles périphériques. Les femmes utilisent des cannes et des lignes sur le récif; elles pêchent la nuit, capturent des pieuvres la nuit à l'aide de torches à la noix de coco ou de lampes à kérosène comprimé comme sources de lumière. Dans les îles du récif dépourvues de lagon, les femmes ont mis au point une méthode baptisée **te urakarakaka**, c'est-à-dire le ramassage des petits poissons échoués sur le récif à marée basse. Traditionnellement, elles capturent aussi du poisson sur les platiers à l'aide d'un poison extrait des bèches-de-mer (*Holothuria atra*). Ce poison est maintenant remplacé par des cigarettes roulées à la main.

La collecte de crabes de terre est également une activité importante dans les îles du nord et du centre, qui possèdent presque toutes un lagon et des mangroves.

À l'instar de ce qui se passe dans la plupart des pays de la région, la rapide progression démographique de Kiribati finira par accélérer l'épuisement des ressources marines. La popularité de la pêche commerciale des invertébrés auprès des femmes de certaines régions soulève la question d'une gestion responsable des ressources. On redoute de plus en plus le dépérissement des crustacés dont la récolte est la plus fréquente. Étant donné que les femmes partici-

pent activement à l'exploitation des ressources côtières, elles doivent être formées, par voie de vulgarisation ou d'autres mesures appropriées, à la gestion et l'exploitation rationnelle des ressources, que celles-ci soient destinées à la consommation domestique ou à la vente.

Il faut comprendre et promouvoir les méthodes de pêche qu'emploient les femmes. Il faudrait essayer de perfectionner les connaissances de base qu'ont les femmes en matière de pêche au moyen de plans de développement et d'actions de conservation. En même temps, il conviendrait de s'efforcer d'améliorer

leurs connaissances et les savoir-faire. Pour artisanales et simples que soient les techniques employées, les activités que les femmes déploient dans le domaine de la pêche pourraient contribuer à assurer l'exploitation écologique des ressources marines du littoral.

**Extraits de :** *A Review of Women in Fisheries: with specific reference to Kiribati and Fiji* par L. Fay-Sauni, V.C. Vuki et S. Sauni, document de recherche pour le programme d'études maritimes de l'Université du Pacifique Sud, Fidji (1998).

## NAURU

### Le Japon aide Nauru à développer ses ressources halieutiques et océaniques

Le gouvernement du Japon va octroyer à Nauru une subvention de 675 millions de yens (5,7 millions USD) pour développer un port de plaisance communautaire à Anibare. C'est la première subvention que le gouvernement japonais accorde à Nauru, au titre de son programme d'aide publique au développement.

Le projet prévoit la construction d'une jetée et d'un front de quai, d'un parking, de voies d'accès, ainsi que des améliorations de la passe d'Anibare. Ce projet devrait donner un coup de pouce à la stratégie à long terme de Nauru en faveur du développement de la pêche et des ressources marines, qui recouvre tout un train de mesures à mettre en œuvre de 1996 à 2001 et visant à faire de la pêche côtière une industrie importante et rentable. Le secteur des pêches de Nauru est considéré comme le moteur le plus probable du développement du pays, maintenant que son économie ne repose plus sur le phosphate.

**Source :** PACNEWS, décembre 1998

### Le projet "Lagon de Buada" en bonne voie

L'Association des propriétaires riverains du lagon de Buada (BLOA) a sollicité l'assistance du Service des pêches et des ressources marines de Nauru (NFMRA) pour régénérer les stocks de chanidés de Nauru. La BLOA voudrait relancer l'élevage des chanidés sur l'île, en commençant par le lagon de Buada. Le projet vise à exploiter des lagunes situées sur l'île et à promouvoir les propres ressources du pays en chanidés. La BLOA, organisation non gouvernementale, a demandé au NFMRA de lui fournir l'assistance d'experts en aquaculture et de l'aide à évaluer l'impact du projet sur l'environnement.

**Source :** PACNEWS, novembre 1998.

## PALAU

### Toute une vie consacrée à la pêche

Evelyn Oiterong a commencé dès son plus jeune âge à récolter des produits de la mer sur le littoral. Avant de partir à l'école, elle sortait, accompagnée d'une voisine ou d'une tante, car sa mère, qui avait quatorze enfants, était généralement trop occupée pour quitter la maison. Le père d'Evelyn, d'abord policier, puis juge, ne pêchait pas.

Evelyn a commencé par travailler à temps partiel auprès de la Division des ressources marines (DMR) en continuant de fréquenter le collège. En 1974, à la sortie de celui-ci, elle trouva un emploi à temps complet à la DMR. À l'époque, c'était la seule femme employée par la division. Son premier emploi d'auxi-



**Evelyn en train de ramasser des ngimes, des bèches-de-mer *Stichopus variegatus*, dont les intestins sont très prisés**

liaire de pêche, lui permit de participer à plusieurs projets d'aquaculture. À l'époque, la DMR possédait quatre étangs à proximité de Palau, deux dans les terres et deux dans les mangroves. Evelyn participa à leur construction et à leur entretien, ainsi qu'à la mesure et à l'alimentation du stock.

Puis, en tant que technicienne de pêche, Evelyn fit son apprentissage sur le tas de la culture des bœnitières et de l'élevage des picots gris et fut nommée responsable de l'écloserie de crevettes. C'est en 1988 qu'elle reçut sa première formation officielle, en suivant un cours d'initiation à la statistique dispensé par la CPS à Nouméa. Evelyn suivit ensuite des cours d'évaluation des stocks (Fidji), de culture des chanidés et d'aquaculture en étang (Philippines) et deux cours accélérés d'informatique auprès de l'Agence des pêches du Forum.

La Division des ressources marines analyse des informations concernant le chiffre d'affaires et les exportations pour le compte des pouvoirs publics et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. Evelyn est maintenant chargée du projet d'observation des exportations, tout en poursuivant au besoin son travail de vulgarisation.

Evelyn continue de pêcher pendant ses loisirs, pour le plaisir, et sort en mer chaque fin de semaine avec sa famille (ses sept enfants aiment tous la pêche) ou avec des femmes de son village de Ngermid. Les femmes ramassent des bêtes-de-mer, des palourdes de palétuvier et d'autres crustacés, des poissons et des crabes, parfois en bateau, en radeau de bambou ou à gué.

Source : Lyn Lambeth & Evelyn Oiterong, 1998

## Olengimes : la collecte de bêtes-de-mer à Palau

À Palau, la bête-de-mer *Stichopus variegatus* s'appelle **ngimes**, c'est-à-dire "s'étirer" : c'est en effet précisément ce que fait la bête-de-mer si on la tient trop longtemps. On ramasse généralement les **ngimes** le matin, à marée basse (**bor**). Comme les intestins sont les parties de l'animal que l'on utilise, on capture les **ngimes** avant qu'ils n'aient mangé, tant que leurs intestins sont propres et ne contiennent pas de sable. On ouvre la bête-de-mer ou on la coupe en deux, on retire les intestins et l'on rejette le corps à l'eau, où l'animal se régénère.

Les **ngimes** se trouvent dans les herbiers du littoral. Les intestins sont vendus sur le marché en bouteilles, en bocaux ou en sachets de plastique à fermeture étanche. Il faut généralement une vingtaine d'animaux pour remplir une bouteille d'un demi litre.

Les deux moitiés de la bête-de-mer se reconstituent, pense-t-on, en un organisme complet. Il y a beaucoup de petits individus dans les zones de capture

fréquente. Certaines femmes préfèrent prélever les intestins en pratiquant une simple petite entaille dans le ventre de l'animal, au lieu de les couper en deux, car elles sont persuadées que cela accélère la régénération et évite d'avoir trop de petits **ngimes**. D'autres femmes trouvent que les **ngimes** ont meilleur goût s'ils proviennent d'animaux récemment coupés en deux. Si les **ngimes** d'une zone n'ont jamais été ramassés de cette manière, certains disent qu'ils ont un arrière-goût désagréable. Si tel est le cas, la collecte régulière de cette espèce est pratiquement une opération d'élevage.

Source : *The Role of Women in the Fisheries of Palau*. Elizabeth Matthews and Evelyn Oiterong (1991).

### Note de la rédaction :

Ce processus de régénération, après le prélèvement des intestins à des fins alimentaires dans le Pacifique (également pratiqué aux Tonga, au Samoa et aux Îles Cook) n'a guère été étudié, et l'on peut s'en étonner. Les femmes de Palau pensent que l'animal reconstitue ses intestins en quelques jours, alors que les Tonganaises se livrent quotidiennement à la collecte dans une même zone et pensent que la régénération se fait du jour au lendemain. D'après des ouvrages scientifiques, la régénération prendrait de 15 à 120 jours, selon l'espèce.



On ouvre la bête-de-mer (**ngimes**, *Stichopus variegatus*) ou on la coupe en deux, on retire les intestins

## Le Japon va construire un centre de recherche sur les récifs coralliens à Palau

Selon des dépêches de l'agence de presse japonaise Kyodo, le Japon veut construire un centre mondial de recherche et de protection des récifs coralliens sur l'archipel de Palau, dans le Pacifique Ouest, dans le cadre de ses projets de subventions. Destiné à mettre en avant le nouveau type d'aide que le Japon apporte aux pays en développement, ce projet devrait être approuvé par le cabinet d'ici la fin de l'année, lorsque les gouvernements des deux pays auront discuté de la mise au point des détails.

Lors de la Conférence des Nations unies pour l'environnement et le développement, réunie à Rio de Janeiro en 1992, le Japon avait déclaré son intention de donner un coup d'accélérateur à son aide officielle au développement pour répondre aux préoccupations d'ordre écologique. Selon les mêmes sources, il est prévu que des chercheurs du monde entier se serviront du centre d'étude des récifs coralliens envisagé pour étudier l'impact des changements environnementaux tels que les facteurs météorologiques sur le corail. Ce centre servira également d'infrastructure pédagogique où les Paluans et les visiteurs des îles pourront se familiariser avec les récifs coralliens et apprendre pourquoi il faut les protéger. À en croire les océanographes, plus de dix pour cent des récifs coralliens du monde ont déjà été détruits, et soixante pour cent risquent de dépérir au cours des quarante ans à venir. L'archipel de Palau, qui compte quelque 200 petites îles, est l'un des habitats les plus précieux du monde pour les coraux et les animaux marins.

Jusqu'à présent, l'aide apportée par le Japon aux petites nations insulaires était destinée en priorité à la construction d'infrastructures, et le pays avait été

critiqué pour son manque de sensibilité à l'égard de la protection de l'environnement.

Source : PACNEWS, février 1999

## La pêche traditionnelle au requin à Palau

Les récifs et les lagons, riches et étendus, fournissent aux habitants de Palau une nourriture plus que suffisante en produits de la mer. C'est pourquoi, par tradition, les pêcheurs se sont rarement aventurés au-delà des tombants récifaux. Toutefois, un mode de pêche hauturière, **oungueuol**, était pratiqué par une poignée de spécialistes prestigieux. À la demande des chefs, à l'occasion de festivités, ces hommes allaient pêcher au large des requins de plusieurs espèces.

Pendant la saison des alizés du Nord-Est, les pêcheurs du **oungueuol** partaient à dix miles de la côte Est de Babeldoab, à la recherche de bois flottant à la dérive, autour duquel ils savaient que les requins se rassemblaient souvent. À l'aide de poissons volants qu'ils capturaient, ils attiraient les requins près de la pirogue, où ils les capturaient avec un lasso en fibre d'hibiscus. Ce procédé avait été inventé parce que les requins cisailent généralement d'un coup de dents les lignes classiques appâtées. Autrefois consommés avec plaisir par les habitants de Palau, les requins ne sont plus aussi prisés aujourd'hui. Leur prestige n'était pas lié à leur goût, mais au charme et aux risques de leur capture. Les pêcheurs qui se livraient au **oungueuol** avaient un tatouage spécial au poignet. Lorsqu'ils tendaient un poisson volant pour attirer un requin et lui faire traverser le lasso, ils n'étaient pas censés lâcher l'appât avant que le museau du requin n'ait touché le tatouage.

Extrait de : *Words of the Lagoon: Fishing and Marine Lore in the Palau District of Micronesia*. R. E. Johannes (1981)

## GUAM

### Restauration du récif corallien

Le budget de plusieurs milliards de dollars proposé par le gouvernement des États-Unis d'Amérique pour l'exercice 2000 prévoit, entre autres, 11 millions pour la préservation et la restauration des systèmes de récifs coralliens dans des États et territoires délimités par des océans et des récifs.

Robert Underwood, délégué de Guam auprès de la Chambre des représentants des États-Unis, déclare que l'Agence de l'océan et de l'atmosphère (NOAA) recevra dix millions de dollars USD pour la restauration des écosystèmes de récifs coralliens. Pour la première fois, un million de dollars a été ajouté au budget de l'Office des affaires insulaires des États-Unis afin de remédier aux problèmes des récifs coralliens

de l'océan Pacifique et de la mer des Caraïbes. Deux autres millions seront affectés à la mise en œuvre de l'initiative *Oceans 2000 Resources*. Pour R. Underwood, il importe de bien comprendre que les récifs coralliens sont aux océans ce que les forêts tropicales sont aux continents. Ils permettent de comprendre comment des écosystèmes tout entier s'imbriquent les uns dans les autres et d'évaluer la santé de l'environnement dans son ensemble.

La majorité des crédits en faveur des récifs coralliens et des océans sera mise à la disposition des États et territoires sous forme de subventions.

Source : PACNEWS, janvier 1999



# HAWAII

## La science s'attaque à la ciguatera

Cet homme des Îles Marshall qui a survécu à une dose quasiment mortelle de toxine grâce à une découverte médicale survenue à point nommé est presque entré dans la légende. L'histoire remonte à quelques années. Il fut admis à l'hôpital de Majuro, où il reçut tous les traitements existants, mais aucun n'étant suivi d'effet, le sort de cet homme semblait scellé. Jouant leur va-tout, deux médecins, Luis Jain et Neal Palafox, eurent recours au mannitol, un diurétique utilisé contre l'œdème cervical chez les patients présentant un traumatisme crânien. Il lui administrèrent par voie intraveineuse et, en moins d'une heure, la crise était passée.

Or, une société hawaïenne, *Oceanit Test Systems Inc.* (*Oceanit*) vient de lancer sur le marché un kit révolutionnaire, le "*Cigua-Check*", qui promet de supprimer le risque lié à la consommation du poisson. La ciguatera est provoquée par une neurotoxine qui se trouve dans une algue dinoflagellée, *Gambierdiscus toxicus*. Elle est responsable des "marées rouges" mortelles qui, tout autour du globe, tuent des millions de poissons. Dans les eaux tropicales chaudes, elle se fixe sur les algues du littoral. Les poissons de récif, notamment, mangent l'algue et absorbent la dinoflagellée toxique.

Les scientifiques divergent quant à la cause de l'augmentation des cas de ciguatera : s'expliquerait-elle par le nombre total de pêcheurs ou par la dégradation de l'environnement océanique, qui provoque la prolifération des dinoflagellées ? L'intoxication ciguaterique peut se propager de manière alarmante après le passage de cyclones qui endommagent les récifs.

Lorsque les gros poissons mangent des petits poissons toxiques, la toxine se concentre dans la graisse, les muscles et les organes du poisson carnivore. Les parties les plus dangereuses du poisson sont la tête et les viscères, où la toxine a tendance à se concentrer. Les humains courent un risque d'autant plus grand que la toxine remonte la chaîne alimentaire et contamine des poissons de plus en plus gros. Les symptômes se manifestent généralement quatre à huit heures après la consommation de poisson toxique : faiblesse générale, diarrhée, douleurs musculaires et articulaires, engourdissement de la région buccale, des mains et des pieds et parfois, inversion des sensations de chaleur et de froid. Les symptômes peuvent persister plusieurs jours ou semaines voire, dans quelques cas rares, jusqu'à quatorze mois. Parfois, comme dans le cas d'un pêcheur de l'île hawaïenne de Kauai, qui décéda après avoir mangé une sardine contaminée (*Sardinella marquesensis*), la ciguatera peut avoir une issue fatale en l'espace de quelques heures. La toxine ne s'élimine pas à la cuisson, au contraire : sa concentration augmente, l'eau s'évaporant de la chair du

poisson. La ciguatera sévit depuis longtemps. Elle fut signalée dès 1606 à Vanuatu, alors que le Capitaine Cook rapporte sa présence en Nouvelle-Calédonie en 1774. Il décrit son équipage malade, dont les symptômes coïncident avec ceux que l'on connaît aujourd'hui. Des viscères provenant des mêmes poissons que ceux que l'équipage de Cook avait mangés furent donnés à des porcs, qui en crevèrent. Les pêcheurs connaissent ces risques et les courent souvent, tandis que d'autres évitent les zones où ils pensent que la ciguatera sévit. Jusqu'à présent, cependant, il n'était pas facile d'avoir de certitude. Palafox, qui pratique maintenant la médecine à Hawaï, après une dizaine d'années aux Îles Marshall, pense que ce nouveau test changera bien des choses dans la région. "Pendant mon séjour aux Marshall, j'ai appris qu'il appartenait en général au pêcheur en chef d'un village de dire quels poissons sont inoffensifs et en quels endroits la pêche est sûre", affirme Palafox.

*Cigua-Check* fait intervenir la science. Ce test a été mis au point par le docteur Yoshitsugi Hokama, qui enseigne à l'École de médecine John A. Burns, à l'Université de Hawaï. Un échantillon de chair du poisson, de la taille d'un grain de riz, est placé dans une ampoule emplie d'alcool méthylique liquide. Un bâtonnet est introduit dans l'ampoule, puis retiré, séché à l'air libre et introduit dans une seconde ampoule de solution pourpre. Au bout du temps prescrit, le bâtonnet est sorti et rincé à l'eau du robinet, puis on relève les résultats. Si, après le test, le bâtonnet reste blanc, c'est que le poisson est comestible; s'il vire au rouge, cela signifie que le poisson est dangereux à consommer.

Au laboratoire, les tests d'Hokama présentent une fiabilité élevée — 95 pour cent environ. Selon Bob Bourke, écologiste chez *Oceanit*, la difficulté a consisté à mettre au point un test simple pour essayer de détecter de très faibles concentrations de toxine. Il suffit à une personne sensible d'ingérer ne serait-ce que 32 nanogrammes de toxine pour tomber malade, tandis que d'autres pourront absorber jusqu'à 235 ng. Le corps, ajoute le scientifique, ne s'immunise pas à la toxine et, même s'ils consomment régulièrement du poisson, des pêcheurs peuvent appartenir à la catégorie des personnes sensibles. Au cours des expérimentations du produit, rapporte Bourke, on n'a relevé qu'un cas où du poisson a été déclaré comestible et où la personne qui l'a mangé a été intoxiquée. Au cours d'essais ultérieurs en laboratoire, un autre poison, et non la ciguatera, a été relevé dans le poisson incriminé.

Selon Bourke, le kit est en cours d'homologation par l'*Association of Official Analytical Chemists* des États-Unis. Dès son obtention, *Oceanit* contactera l'Organisation mondiale de la santé et les organisations d'aide humanitaire pour étudier la possibilité de proposer le kit dans le monde entier.

“L’objectif est de prendre une minute et un dollar par test”, dit-il. À l’heure actuelle, *Cigua-Check* coûte 20 dollars USD. pour cinq tests, et il faut 40 minutes pour effectuer un test. Le kit suscite l’intérêt des propriétaires de bateaux à voile qui courent souvent le

risque de manger du poisson, loin de tout secours. En dehors de Hawaï, le produit est disponible sur l’Internet, à l’adresse <http://www.cigua.com>

Source : *Pacific Islands Monthly*, décembre 1998

## NOUVELLE-ZÉLANDE

### Les Maoris dans l’expectative

Selon un arrêt de la Cour suprême de Nouvelle-Zélande, les Maoris des villes n’ont aucun droit sur les actifs des services des pêches, qui s’élèvent à 500 millions de NZD et sont détenus par la Commission des pêches du Traité de Waitangi. Le juge Barry Patterson a décidé que les *iwis* traditionnels, les Maoris qui affirment descendre d’un ancêtre commun, devaient en être les bénéficiaires. Il a déclaré également que les autorités maoris des villes ne constituaient pas des *iwis* dans le contexte de l’arrêt Sealord de 1992 et ne pouvaient donc pas prétendre à une répartition des actifs. En revanche, la Commission devait veiller à ce que l’ensemble des Maoris perçoivent leur part des bénéfices, puisque, par l’accord de 1992, ils avaient renoncé à tous les droits commerciaux sur le poisson, en retour de quotas de pêche, de réserves en liquidités et d’actions dans le groupe Sealord.

La Commission avait reçu les actifs au nom des *iwis* et était chargée de les répartir auprès de la population. Le nouvel arrêt constituait le clou d’un procès intenté par quatre groupes de Maoris des villes et tournait autour de l’interprétation du mot *iwi*, qui

peut signifier “le peuple” ou “la tribu”. Le quatuor de plaignants faisait valoir que le mot devait englober les groupes de Maoris des villes, ce qui permettait d’inclure le tiers des Maoris non affiliés à des tribus traditionnelles.

Le juge Patterson, soutenant l’interprétation de la Commission, déclara que ce mot désignait des tribus généalogiques traditionnelles et que celles-ci sont les héritières des droits de pêche garantis aux Maoris de par le Traité de Waitangi. “Les autorités Maoris des villes n’ont pas de base tribale, dans la mesure où elles n’ont pas de liens généalogiques, parentaux ou sanguins”.

Selon Robin Hapi, directeur de la Commission, celle-ci peut maintenant procéder à la répartition des actifs. La dernière bataille en date est peut-être virtuellement terminée. Mais six ans après l’accord Sealord, salué comme un règlement “complet et définitif” de toutes les prétentions des Maoris en matière de pêche, les Maoris n’ont toujours pas vu la couleur de ces bénéfices.

Source : *Fishing News International*, octobre 1998

## AUSTRALIE

### En Australie méridionale, les femmes cherchent à faire valoir leur potentiel

En pleine expansion, le réseau sud-australien WIN (*Women’s Industry Network*) est en train d’attirer des mécènes, à la suite d’un séminaire organisé l’an dernier avec le concours de la société *Fisheries Research and Development Corporation* (FRDC). “Trente-cinq femmes y ont participé”, déclare l’une des organisatrices, Gloria Jones, “et nombre d’entre elles, venues des parties rurales les plus reculées de l’État, n’auraient pas pu venir sans l’aide de la FRDC.” Le séminaire a évalué et avalisé les objectifs et les stratégies du réseau WIN, qui a trois ans d’existence. “Nous sommes toutes parties prenantes dans l’industrie des produits de la mer — la plupart d’entre nous travaillons dans la même optique que nos partenaires — et, en tant que principales intéressées, nous ne voulions plus être les partenaires invisibles. Toutes les démarches officielles tendaient à se focaliser sur les détenteurs de licences de pêche qui, bien entendu, sont des hommes”. Selon elle, le sémi-

naire a permis aux femmes d’échanger des connaissances et des savoir-faire.

À l’origine, le réseau WIN se proposait de sensibiliser le secteur par des actions d’information et d’éducation, de promouvoir la formation et la participation des femmes, dispersées et souvent isolées, qui participent à la pêche, et d’améliorer leurs relations de travail avec d’autres industries primaires. Au cours de sa première année d’existence, le réseau lança également ce qui est devenu la Nuit sud-australienne des trophées de l’industrie de la pêche et des produits de la mer, qui a lieu tous les deux ans. “Ce fut un grand succès. Cette manifestation a permis à tous les professionnels de l’industrie des produits de la mer de se rencontrer”, affirme Gloria Jones.

Elle voit dans la prise de décisions un autre rôle important à jouer pour le réseau WIN. “Beaucoup de décisions ont des conséquences pour les familles, bien que celles-ci ne soient généralement pas prises en considération au moment où les décisions sont prises. Les femmes sont également douées pour la

communication, dans ce secteur d'activité et au-delà." Gloria Jones pense que le réseau WIN s'achemine vers le statut de tribune nationale qui permettrait d'organiser une conférence des femmes du secteur afin de libérer le potentiel humain qui a toujours existé dans l'industrie des produits de la mer. Gloria Jones et son mari Henry sont des pêcheurs de Lakes & Coorong qui travaillent dans une pêcherie faisant partie du patrimoine durable et fondée en 1854. Là, la famille Jones capture des peignes, des perroquets, des brèmes et des carpes d'Europe dans les lacs d'eau douce; des flets, des mullets et des dorades à Coorong, et des courbines australes au large de l'estuaire de la Murray. Ils vendent une grande partie de leurs prises dans leur restaurant, situé à Clayton. La demande de carpes d'Europe excède l'offre. "Nous les avons pêchées à concurrence de 10 pour cent de leur biomasse, si bien que nous devons parfois acheter de la carpe à Victoria pour satisfaire la demande," déclare Gloria.

Les filets de carpes, sans arêtes, sont servis dans le restaurant familial; une partie du poisson est destinée à l'alimentation des animaux domestiques, mais le plus gros de la pêche est congelé en blocs de 25 kilogrammes et vendu comme appât à homards.

Source : *Fisheries Research and Development Corporation*, 1998

## Croker Island : décision en vue pour les autochtones

**"Les droits des autochtones à vau-l'eau"; "le titre d'autochtone fait eau de toutes parts"; "Les familles insulaires remportent une victoire historique"** : ces gros titres de la presse australienne se faisaient l'écho de l'arrêt rendu en juillet 1998 à propos des droits à la mer revendiqués par les autochtones de Croker Island. Ce qui était toutefois étonnant dans les articles qui accompagnaient ces manchettes, c'était qu'ils passaient sous silence un point essentiel : les droits, désormais désignés par l'expression *Native Title* (titre d'autochtone), ont, depuis de nombreuses années, force de loi dans le Territoire du Nord en vertu de la loi sur la pêche et ont été défendus par l'industrie de la pêche professionnelle.

Le juge Howard Olney a fait les mises au point suivantes à propos des revendications des habitants de Croker Island : Le *Native Title* s'applique bel et bien à la mer et aux fonds marins de la zone revendiquée, et il est détenu par la population aborigène, membres yuwurrumu des clans Mandilarri-Ildugi, Mangalara, Murran, Gadura-Mingara et Ngaynjaharr, régis par le droit jurisprudentiel et coutumier (*common law*). Les droits et les intérêts des détenteurs du *Native Title* ne leur confèrent pas pour autant l'exclusivité, vis-à-vis d'autrui, de la possession, de l'occupation, de l'exploitation et de la jouissance de la mer et des fonds marins de la zone revendiquée.

Les droits et les intérêts des détenteurs du *Native Title*, dont la Cour reconnaît l'importance, sont les droits de libre accès à la mer et aux fonds marins dans la zone revendiquée et ils sont octroyés aux ressortissants du *common law*, conformément à et sous réserve de leurs lois et coutumes traditionnelles, aux fins suivantes ou à l'une d'elles :

- traversée de la zone revendiquée ou déplacement dans cette zone;
- pêche et chasse pratiquées sans but lucratif en vue de satisfaire leurs besoins individuels, familiaux ou communautaires, y compris afin d'observer des lois et coutumes traditionnelles, culturelles, rituelles et spirituelles;
- visite et protection des lieux présentant un caractère culturel et spirituel;
- sauvegarde de leurs savoirs culturels et spirituels.

Les droits et les intérêts des détenteurs du *Native Title* assujettis au *common law* n'annulent pas les lois du Commonwealth ou du *Native Title* en vigueur.

Pour l'industrie de la pêche professionnelle, les points les plus importants sont que la propriété exclusive de la zone revendiquée n'a pas été reconnue aux requérants, que l'accès à cette zone et à ses ressources par les professionnels titulaires d'une licence n'est pas limité de par le *Native Title* octroyé et que les droits des détenteurs du *Native Title* excluent expressément toute exploitation des ressources de la zone à des fins commerciales.

L'affaire des autochtones de Croker Island avait été portée devant la Cour fédérale au début de 1996, et les intérêts de l'industrie de la pêche avaient été défendus par Graham Hiley, avocat-conseil, et Neville Henwood du cabinet Cridlands sis à Darwin. "Certes," remarque Neville Henwood, "l'arrêt Croker marque un jalon important dans notre connaissance du titre d'autochtone et de ses répercussions sur d'autres intérêts. Malheureusement, il repose en grande partie sur les circonstances propres à l'affaire et ne sera pas déterminant pour les applications futures. D'autres requérants pourront s'appuyer sur des faits différents. Toutefois, étant donné que le juge Olney a décidé que les droits conférés par le *common law*, tels que les droits de pêche et de libre passage, ouverts à tous, impliquaient l'inexistence de droits exclusifs pour les détenteurs du *Native Title*, d'autres procès pourraient aboutir au même résultat."

Pour l'instant, on ne sait pas s'il sera interjeté appel de cette décision du juge Olney. L'une des questions souvent posées depuis l'entrée en vigueur de la loi sur le *Native Title* est de savoir comment, concrètement, peuvent coexister les intérêts des détenteurs du *Native Title* et ceux des non-Aborigènes licenciés sur la mer et ses ressources. Sachant ce que recouvrent les droits des autochtones dans la zone de Croker Island, la réponse à cette question est illustrée par la situation que l'on peut observer dans le

Territoire du Nord, où coexistent, depuis bien des années, ces droits et ces intérêts des détenteurs de licence. Les difficultés qui ont pu surgir étaient généralement liées aux prétentions de divers porte-parole des Aborigènes, qui affirmaient que les ressources de la mer appartiennent exclusivement aux Aborigènes. Quelques jours seulement après l'arrêt rendu par le juge Olney sur la détermination des droits non exclusifs, début juillet 1998, le Parlement fédéral a adopté les amendements à la loi sur le *Native Title*. Ils disposent que le tribunal national compétent en matière de titres des autochtones ne peut connaître des affaires concernant la propriété exclusive sur les eaux.

Pratiquement tous les procès actuellement intentés devant le tribunal par les autochtones pour faire valoir des droits sur la mer visent à exclure autrui des zones revendiquées. D'après des instructions reçues des autorités fédérales, toutes ces revendications devront être réévaluées par le tribunal. Quant à savoir quelle sera l'issue de ce processus, seul le temps le dira.

**Source** : article de Ian Smith paru dans *Professional Fisherman*, septembre 1998

## Programme australien de services d'experts à l'étranger (AESOP)

Le programme australien de services d'experts à l'étranger (AESOP) intervient dans vingt-trois pays, en particulier dans le Pacifique et le Sud-Est asiatique. Depuis son lancement, en 1981, les bénévoles de l'AESOP ont mené à bien plus de 1 700 projets. L'AESOP coopère avec des commerces et des entreprises en qualité de conseiller et a pour priorités la formation, le transfert de savoir-faire et d'expertise et l'assistance.

L'AESOP gère deux grands programmes. Le premier, financé par l'Agence australienne pour le développement international (AusAID), est axé vers les nations en développement de la région Asie-Pacifique. L'AESOP coopère avec des entreprises détenues en majeure partie par des capitaux autochtones. Le second programme est financé par plusieurs autres organismes et des grandes sociétés, notamment australiennes.

Quel que soit le type d'entreprise concernée, l'AESOP peut en général trouver des bénévoles pour former les populations. Un personnel mieux formé entraîne une élévation du niveau des compétences dans le pays et l'amélioration des activités. L'AESOP rassemble, au sein d'un partenariat productif et durable, des bénévoles qui possèdent l'expérience et l'expertise et des clients qui veulent acquérir ces compétences. Les bénévoles ne sont pas rémunérés mais reçoivent une indemnité de repas et de l'argent de poche.

Les bénévoles de l'AESOP mettent l'expérience et l'expertise de toute une vie à la disposition de tout

un éventail de professions et de secteurs : administration, agriculture, automobile, services aux entreprises, vêtements et chaussures, informatique, bâtiment, enseignement, finance, immobilier, pêche et affaires maritimes, santé et hôpitaux, fabrication, médias, exploitation minière, services publics, formation professionnelle, vente en gros et au détail.

À l'heure actuelle, les clients de l'AESOP à Vanuatu, en Papouasie-Nouvelle-Guinée, aux Tonga, à Kiribati, aux Îles Marshall et dans les États fédérés de Micronésie ont besoin de bénévoles expérimentés en aquaculture, en pêche à la palangre et à la senne, en élevage d'huîtres perlières, en développement et gestion de ressources côtières et d'élevage de poissons d'eau douce, en gestion d'entreprises de pêche, en entrepôts frigorifiques et en réfrigération, ainsi qu'en commercialisation du sashimi.

L'impact qu'ont les bénévoles sur les petites entreprises est souvent spectaculaire. Un ancien technicien de l'alimentation expérimenté en conserverie a rendu un service inestimable à une société de Kiribati; il l'a aidée à augmenter son chiffre d'affaires et à diversifier sa production en améliorant sa charque de thon et en élaborant un aliment pour chats à base de déchets de thon. Le transfert d'expertise et de savoir-faire peut s'avérer essentiel pour une entreprise ou une organisation : c'est souvent la clé de son succès et de son expansion. L'auto-suffisance et la création d'emplois en sont des conséquences.

Pour plus amples détails concernant les bénévoles et les clients, s'adresser à :

AESOP  
P.O. Box 25  
Deakin West  
Canberra ACT 2600  
AUSTRALIE  
Tél. : +61 2 6285 1686  
Télécopieur : +61 2 6285 1424  
Mél : info@aesop.org.au

**Source** : AESOP et *Professional Fisherman*, décembre 1998

# Nouvelles d'ailleurs



## ASIE

### Symposium international sur les femmes et la pêche en Asie

Les femmes et les enfants contribuent pour une part très importante, mais sous-estimée, à la pêche, à l'aquaculture, à la transformation du poisson, à la vente et aux services du secteur de la pêche. Tel est le constat qu'ont fait les experts réunis le 13 novembre 1998 à Chiang Mai, en Thaïlande, à l'occasion du premier Symposium international sur les femmes et la pêche en Asie. Cette conférence tombait bien, puisqu'elle se déroulait en Thaïlande, en même temps que le cinquième Forum asiatique sur la pêche. La Thaïlande est actuellement le premier exportateur mondial de produits de la mer, et les femmes jouent un grand rôle dans le secteur des pêches du pays, puisqu'elles détiennent 33 pour cent des postes professionnels à la direction centrale de la pêche, selon le directeur général des pêches, Dhammarong Prakobboon, qui est intervenu lors des cérémonies d'ouverture.

Le Symposium a réuni des hommes et des femmes de diverses spécialités, notamment : directeurs de banques agricoles, personnel d'organisations non gouvernementales, présidents d'universités, directeurs de recherche, fonctionnaires internationaux et régionaux, experts en contrôle de produits de la pêche, biologistes, sociologues et spécialistes en information halieutique. L'exposé-cadre a été prononcé par Helena Benitez, sénateur des Philippines, de renommée nationale et internationale pour son action en faveur des droits de la femme, du développement rural et de la protection de l'environnement. Le Symposium était présidé par le Dr Meryl Williams du Centre international pour la gestion des ressources aquatiques vivantes (ICLARM), assistée du Dr M.C. Nandeesha du CARE (Coopérative pour l'aide américaine au monde entier) Bangladesh. Des exposés ont été présentés par des participants du Bangladesh, du Cambodge, d'Inde, d'Italie, d'Indochine, de Malaisie, des Philippines, de Taiwan et de Thaïlande.

La connaissance de l'apport des femmes au secteur de la pêche n'en est qu'à ses balbutiements et est encore

en retard sur celle que l'on a d'autres secteurs ruraux dans les pays asiatiques. Les experts sont parvenus à la conclusion qu'une des manières de remédier à cette situation était d'inviter les gouvernements d'Asie à prévoir, dans leurs recensements agricoles réguliers, des questions sur les sexes spécifiques dans les domaines de la pêche et de l'aquaculture. Les participants ont été exhortés à retourner dans leurs ministères de l'Agriculture respectifs et à les sensibiliser à ce mode de collecte de données. Malgré l'absence d'informations exhaustives, le Symposium a appris, grâce à plusieurs programmes et enquêtes menées en Inde, au Bangladesh et aux Philippines, que les banques agricoles et les organisations non gouvernementales aident d'ores et déjà des centaines de milliers de femmes chefs d'entreprise et producteurs de poisson, au travers de programmes d'assistance technique, de prêts et de crédits, et que ces organismes encouragent la création de groupes d'auto-assistance.

Le Symposium a reconnu que les femmes asiatiques employées dans le secteur de la pêche jouent souvent plusieurs rôles, dans leur vie privée et dans leur carrière, de sorte que l'élaboration de programmes d'assistance suppose que soit résolu le problème critique de leur emploi du temps. La confiance en soi et la conscience de leur propre valeur qu'éprouvent les hommes et les femmes sont intrinsèquement liées et ancrées dans leur culture. Les systèmes d'aide sociale doivent donc être organisés de manière à amener les changements, malgré une certaine résistance initiale.

Il ne faut pas attribuer aux rôles des hommes et des femmes un caractère concurrentiel : ils sont au contraire complémentaires et se renforcent mutuellement. Des systèmes de soutien devraient également contribuer à rehausser le niveau d'aspiration des femmes. D'une manière générale, les organismes officiels de prestation de services prennent conscience du fait qu'ils ne peuvent accomplir leur travail, à l'heure actuelle, qu'à condition d'être sensibles aux rapports sociaux entre hommes et femmes et de collaborer davantage avec leurs clients, en invitant par exemple les pisciculteurs à participer à l'éla-

boration des programmes d'étude pour les écoles de ce secteur. La plupart du temps, cela représente un énorme effort de restructuration interne des organisations, que certaines ONG ont déjà commencé à déployer.

Les femmes qui travaillent dans ce secteur restent en marge des processus de planification et de définition des stratégies. Si la situation persiste, elles continueront à souffrir des inégalités et de la discrimination à leur égard. Certaines Asiatiques, scientifiques et universitaires spécialisées dans la pêche, qualifient de "désespérées" leurs chances d'apporter une contribution significative à l'élaboration des politiques. Plusieurs orateurs ont souligné que la gestion communautaire des ressources côtières était une des activités halieutiques qui n'avait de chance de réussite qu'à condition que les hommes et les femmes y participent. Bien que cette gestion prenne de plus en plus en considération les groupes d'intérêt, d'une manière générale, les femmes sont encore rarement sollicitées.

La participation des femmes au secteur des pêches se déroule souvent dans des conditions de grande inégalité, confinant à l'exploitation flagrante, bien qu'elles tirent un profit économique de leur appartenance aux forces de travail. Si les emplois sont souvent attribués de préférence à des jeunes et à des femmes célibataires, c'est parce qu'ils coûtent moins cher à l'employeur et qu'ils ont moins de responsabilités familiales. Des études ont montré que les femmes employées dans certaines entreprises de pêche hauturière aux Philippines et dans des usines de transformation du poisson en Inde touchaient moins que le salaire minimum, qu'elles bénéficiaient peu des prestations élémentaires d'assurance sociale et d'assurance maladie et, n'ayant ni pouvoir ni protection juridique, qu'elles pouvaient même être exposées au harcèlement sexuel sur leur lieu de travail. Ce genre de discrimination à l'encontre de la main-d'œuvre et du personnel est souvent bien dissimulé, les femmes ne pouvant pas s'exprimer et leurs droits fondamentaux d'êtres humains n'étant pas protégés correctement.

Les orateurs qui sont intervenus lors du Symposium ont révélé les résultats d'études qui mettent en évidence la productivité et l'efficacité des femmes à chaque fois qu'elles ont accès aux technologies appropriées et ont des ouvertures. Des enquêtes menées en Malaisie et dans d'autres pays montrent toutefois que plus de 80 pour cent des activités des femmes de la campagne sont menées à domicile ou à proximité. Les nouvelles technologies et la modernisation du secteur ont tendance à marginaliser ces activités de cour de ferme. Une évolution se dessine, marquée par l'introduction de la transformation centralisée du poisson dans des entreprises industrielles, à destination des marchés d'exportation de qualité, ainsi que par la mécanisation des navires de pêche. En revanche, l'aquaculture artisanale, la transformation du poisson n'exigeant pas de gros investissements, les produits à valeur ajoutée, à base de poisson, la rizipisciculture et l'alevinage sont des exemples d'activités qui conviennent bien à des industries artisanales. En outre, des activités complémentaires telles que l'hébergement de touristes, les métiers artisanaux et la culture sai-

sonnière présentent des perspectives prometteuses pour diversifier, stabiliser et augmenter les revenus des familles de pêcheurs.

On accorde moins d'attention aux problèmes des femmes dans le secteur des pêches que dans d'autres secteurs. Ce Symposium étant une grande première pour l'*Asian Fisheries Society*, ces questions ont suscité divers commentaires. Ainsi, d'autres participants au cinquième Forum asiatique sur la pêche ont fait remarquer à certains experts que l'on parlait trop, au lieu d'agir ! Pour étayer leurs intentions, les experts ont rétorqué que certains organismes avec lesquels ils collaboraient — banques, ONG et certains services ministériels — avaient déjà accompli des avancées importantes en facilitant les contributions des femmes dans ce secteur.

Les participants diffuseront leurs conclusions dans les actes du Symposium, qui seront publiés en collaboration avec l'ICLARM. Les résultats seront également communiqués aux revues spécialisées que lisent les décideurs politiques et au travers d'actions personnelles et de réseaux, par exemple les réseaux des femmes dans le secteur des pêches des pays d'Indonésie. En outre, les participants ont écrit à l'*Asian Fisheries Society* pour l'exhorter à entretenir l'élan imprimé par le Symposium, en mettant en œuvre elle-même les mesures suivantes :

1. Poursuivre le concours de photo "Les femmes et la pêche", lors du sixième Forum asiatique sur la pêche, en 2001. Le concours a été lancé en 1995, lors du quatrième Forum qui s'était tenu à Pékin. Le concours 1998 a réuni 54 concurrents, beaucoup témoignant d'une qualité exceptionnelle, et certaines photos seront largement diffusées dans des revues régionales et internationales sur la pêche, par exemple *Naga*, *Aquaculture Asia*, *INFOFISH* et *Catch and Culture* éditée par la Commission du Mékong.
2. Financer la participation d'autres femmes de la section Pêche communautaire au sixième Forum asiatique sur la pêche, en s'assurant que les dates ne coïncident pas avec celles de conférences connexes — sur l'aquaculture rurale, par exemple. En établissant suffisamment tôt le calendrier, on pourrait transformer cette session spéciale en un forum mondial sur les femmes dans le secteur des pêches, pour montrer au monde entier que l'Asie n'est pas seulement le numéro un de la production de poisson, mais qu'elle se préoccupe aussi de certains grands problèmes sociaux, économiques et politiques auxquels se heurte le secteur.
3. Choisir aussi bien des hommes que des femmes pour prononcer les exposés-cadres de chaque forum, conférence principale ou atelier.
4. S'assurer de la parité lors de l'élection des présidents de session pour le forum.
5. Entreprendre une auto-analyse de sa propre sensibilisation aux problèmes de discrimination sexuelle, et encourager les filiales à procéder de même de manière à toucher les populations au niveau local.
6. S'efforcer de respecter la parité au sein du Conseil

tout en faisant valoir le principe du mérite et en garantissant l'équilibre des nationalités.

7. Examiner la création d'une section de la société "Parité dans le secteur des pêches" qui s'inspirerait de la section Poissons et santé et du réseau asiatique de sociologie appliquée au secteur des pêches.

Le Symposium a également formulé des recommandations d'ordre plus général :

1. Des programmes de formation et de vulgarisation dans le secteur des pêches devraient cibler plus particulièrement les femmes, dans les domaines où elles contribuent aux activités de pêche.
2. Des programmes de microcrédit, inspirés des programmes qui ont fait leurs preuves au Bangladesh et en Inde, devraient être testés, au profit des femmes d'autres pays.
3. Des réseaux devraient être constitués au niveau national, avec la participation active de tous les protagonistes. Des campagnes lancées par la Commission du Mékong, en vue de la création de réseaux nationaux dans chacun des quatre pays

riverains de la région indochinoise, devraient montrer l'exemple à d'autres pays de la région. L'Asian Fisheries Society pourrait aider les filiales nationales et les organisations à montrer la voie de la création de réseaux nationaux.

Pour plus amples informations, veuillez contacter :

**Dr Meryl J. Williams**

Directeur général, ICLARM, MCPO Box 2631, 0718 Makati City, Philippines, 205 Salcedo St., Legaspi Village, Makati City, Manila, Philippines

Tél. : +632 812 8641; 818 9208

Télécopieur : +632 816 3183

Mél : ICLARM@cgiar.org

ou

**Dr M.C. Nandeesh**

CARE Bangladesh, GPO Box 226, 66 Road 7A

Tél. : +880 2 814195, 198

Mél : anrcare@Bangla.Net

## INDE

### Les méthodes de pêche pratiquées à Lakshadweep

*P. E. Vijay Anand*

En 1995, il a été pêché 29 562 tonnes de poisson à Lakshadweep (Inde). Le potentiel de prises dans la mer des Laquedives est estimé à près de 90 000 tonnes. Malgré les rendements potentiellement élevés des récifs coralliens indiens, l'exploitation est relativement limitée du fait de contraintes liées aux équipements de pêche. Les poissons de récif étant généralement sédentaires et ayant un habitat spécifique, ils nécessitent des engins et des méthodes d'exploitation particuliers. Des stratégies comportementales peuvent également être appliquées pour les capturer plus efficacement. Avant l'introduction de méthodes de pêche modernes, les pêcheurs indiens de poissons de récif faisaient surtout appel à des méthodes traditionnelles.

Les méthodes de pêche pratiquées à Lakshadweep sont diverses et généralement peu organisées. La plupart d'entre elles reposent sur des traditions et sont fonction du biotope ou des habitudes des poissons. Ces méthodes traditionnelles reculent devant les changements amenés par le gouvernement dans les modes de vie des habitants. Naguère principal métier des habitants, la pêche est en passe d'être supplantée par d'autres activités. Les ressources halieutiques de Lakshadweep, sous-exploitées pour l'instant, pourraient être efficacement récoltées moyennant la modification et la relance de certaines méthodes traditionnelles. Bien que les méthodes de pêche soient pour la plupart traditionnelles,

quelques méthodes modernes ont été introduites et sont pratiquées avec succès. Elles se répartissent en plusieurs grandes catégories : engins coiffants, engins de rabattage, engins encerclants, engins retombants, pêche sans engin, pêche à la lampe, engins soulevés, lignes, sennes, pièges et engins de pêche par blessure.

#### *Engins coiffants*

L'engin utilisé, le **kallumoodal**, est manœuvré par une seule personne. Un filet conique, ressemblant à un épervier et lesté de plombs à la base, recouvre des petits blocs coralliens à marée basse. On secoue vigoureusement le corail pour effrayer le poisson et le faire entrer dans le filet. Cette méthode table sur l'habitude qu'ont les poissons de se cacher. Parmi les espèces ainsi capturées couramment, on compte différents *Serranides* et quelques *Acanthurides* (*Cephalopholis argus*, *Epinephelus hexagonatus* et *Acanthurus triostegus* ou chirurgien à raies noires). Une variante du **kallumoodal** est posée sur de grands et massifs coraux immergés. Un filet à fines mailles, marron ou rouge, est étalé sur le substrat souhaité, vers minuit, puis remonté juste avant l'aube. Cette méthode de capture met à profit le comportement nocturne du poisson. Celui-ci quitte son refuge diurne pour s'alimenter en pleine eau dès la nuit tombée. Les filets sont posés vers minuit, lorsque le poisson est parti de son gîte. Quand le poisson essaie de rentrer dans son refuge diurne, il s'emmêle dans le filet et est capturé. Les poissons habituellement pêchés selon cette méthode sont des *Apogonidae* (utilisés comme appât pour le thon), des *Holocentridés* et des *Penpheridides*.

### Engins de rabattage

Trois méthodes de pêche autochtone reposent sur ce principe, qui exploite les habitudes du poisson, la nature des marées et des saisons.

**Chaal** : des voies de passage sont construites en bordure de récif, en empilant des blocs de coraux morts. Ces voies présentent une ouverture plus large du côté océan, et s'amenuisent pour former un chenal étroit du côté lagon, où est placé un filet à poche. Mesurant de 0,5 à 1,5 mètre de diamètre à l'embouchure, il va en s'amenuisant jusqu'à 20 cm environ à l'autre extrémité. La gueule du filet est fixée dans le chenal à l'aide de bâtons de bois. Une personne attend, assise, que le poisson entre. Les poissons sont normalement pourchassés en frappant l'eau avec un bâton, ou sont capturés lorsque, venant du platier adjacent ou des tombants, ils tentent d'entrer dans le lagon. La prise est particulièrement abondante lorsque des bancs entiers de poissons se présentent, par exemple des *Mullides*, des *Polynemides* et des *Scarides*. Le **chaal** est utilisé de jour comme de nuit. La pénétration du poisson s'observe normalement à l'œil nu pendant la journée tandis que, la nuit, une ficelle introduite en diagonale dans le filet sert de ligne de détection. Tous les petits poissons qui essaient d'entrer dans le lagon sont capturés de la sorte.

**Padhi** : sa construction ressemble à celle du **chaal**, à ceci près que l'extrémité ouverte fait face au lagon, tandis que l'extrémité tournée vers la mer est en général fermée. À la différence du **chaal**, ce dispositif est d'une largeur presque constante et ressemble à un bassin peu profond. Les poissons qui tentent de quitter le lagon à marée descendante entrent dans l'enclos où ils sont piégés; parfois, ils sont aussi pourchassés. Une fois le poisson pris dans le **padhi**, l'embouchure de l'engin se referme, et le poisson piégé est capturé au filet ou au harpon. Le **padhi** est utilisé de jour et de nuit, et les poissons sont généralement retirés après l'aube. Le **chaal** et le **padhi** sont des biens qui appartiennent à la famille et qui se lèguent par héritage.

**Kandalivalai** : ce dispositif, utilisé dans les lagons où les coraux ne constituent pas d'obstacles, comprend une ligne pour effrayer le poisson et trois types de filets. Il est disposé parallèlement à la bordure du récif. La ligne de 300 à 600 mètres en feuilles de cocotier séchées, est placée en arc de cercle, face au **kandalivalai**, au-dessus d'un substrat de corail branchu ou massif, d'où le poisson, effrayé, peut être chassé vers les eaux libres du lagon. La ligne est à 500–700 mètres du filet. L'opération consiste à tirer le filet et la ligne l'un vers l'autre, le premier plus lentement que le second. Les deux extrémités de la ligne sont tirées par deux bateaux placés de chaque côté. Deux filets, le **fathivalai** et le **manakathavalai**, sont disposés respectivement derrière la ligne et le **kandalivalai** pour capturer les petits poissons qui s'échappent de celui-ci. Le **fathivalai** est manœuvré par quatre personnes, le **manakathavalai** par trois. Cette méthode

permet de capturer un large éventail de poissons des lagons. Parmi les groupes les plus courants, on trouve des *Acanthurides*, des *Thurides*, des *Balistides*, des *carangides*, des *Hémiramphides*, des *Lethrinides*, des *Lutjanides*, des *Mullides* et des *Siganides*.

### Engins encerclants

Ces engins obéissent au même principe d'utilisation. On repère une concentration de poisson et l'on mouille un filet tout autour. Les filets sont boursés par un pêcheur seul dans des eaux profondes, ou les poissons sont maillés sans boursage du filet dans des eaux peu profondes. Cette méthode sert couramment à capturer des appâts pour le thon. Ce mode de pêche se pratique à grande échelle, avec des bateaux mécanisés et des lignes destinées à effrayer le poisson, ou bien de façon artisanale, avec ou sans embarcations autochtones (bateaux en bois traditionnels, non mécanisés). On peut également disposer les engins encerclants tout autour de massifs coralliens, emprisonnant ainsi le poisson dans son habitat. Une personne entre dans la zone encerclée et effraie le poisson à l'aide de feuilles de cocotier. Le poisson est normalement maillé ou emmêlé. Les filets encerclants sont fabriqués selon des procédés variables. Au lieu de polyamides, on utilise depuis peu de la ficelle en nylon monofilament, de sorte que les filets sont invisibles pour les poissons dans les eaux transparentes des récifs coralliens. Quatre à six personnes manœuvrent ce genre de filet. Le **kudakavalai** est un type d'engin encerclant en monofilament, dont la longueur varie de 50 à 70 mètres. L'opération est réalisée en pleine mer par six ou huit pêcheurs et deux bateaux propulsés par des moteurs hors-bord. Cette pêche est saisonnière, juste avant le début de la mousson, et sert à capturer des demi-becs (*Hemiramphides*). Les filets sont posés en cercle, autour des bancs de poissons qui se prennent dans les mailles.

### Engins emmêlants

Les poissons sont normalement pris dans les mailles d'un engin passif ou actif.

**Arigalavalai** : cet engin permet de capturer des poissons à long bec (*Belonides* ou *Hemiramphides*). Dès qu'un banc est repéré, on manœuvre le filet en le traînant depuis le centre du lagon vers l'extérieur, perpendiculairement à la lisière du récif. Les becs des poissons s'emmêlent, et se prennent parfois dans les mailles. Cette méthode n'est utilisée qu'aux saisons de mousson, lorsque le poisson entre dans le lagon pour se reproduire. Il faut dix à douze personnes pour manœuvrer cet engin.

**Fathivalai** : des filets maillants ancrés sont normalement manœuvrés dans le lagon par deux personnes à bord d'un bateau local. Les filets sont mouillés parallèlement au rivage ou à la bordure du récif. Les poissons sont généralement maillés et halés à bord à dix heures du soir. Le filet est à nouveau immergé à



3 heures du matin, et enfin remonté à 8 heures le matin. La prise consiste en *Acanthurides*, *Belonides*, *Balistides*, *Caesionides*, *Carangides*, *Elasmobranches*, *Holocentridés*, *Lethrinides*, *Lutjanides*, *Scarides*, etc. de diverses tailles. La manœuvre de cet engin exige deux à huit personnes.

Des filets maillants ancrés sont également manœuvrés hors du lagon, sur les platiers ou les pentes du récif (de 3 à 6 mètres de profondeur) par temps calme. Les filets sont en matériau robuste. Un filet maillant est en général posé parallèlement ou perpendiculairement à la bordure du récif, au crépuscule. Le poisson pris dans les mailles ou emmêlé est retiré du filet vers minuit. Le reste de la prise, ainsi que la prise fraîche, est halé à l'aube. Il faut normalement huit personnes pour manœuvrer ce filet. Les filets maillants dérivants sont moins répandus, mais, s'ils sont utilisés, une surveillance constante est assurée; ils sont déplacés ou hissés avant d'atteindre le récif.

### Filets retombants

Ces filets sont jetés sur des concentrations de poissons, dès qu'elles sont repérées dans des eaux peu profondes.

**Veechualai** : c'est un épervier courant, bien connu, que l'on utilise pour prendre du poisson sur le rivage de lagons ou dans des eaux peu profondes du platier. On prend ainsi des petites perches, des *Acanthurides*, des *Belonides*, des *Carangides*, des *Hémiramphides*, des *Kuhlides*, des *Labrides*, des *Lethrinides*, des *Lutjanides*, des *Mullides*, des *Polynemides* et des *Scanides*.

**Idupumanakam** : cette méthode ne permet d'attraper que des *Mullides*. Un certain nombre de pêcheurs (jusqu'à cinquante) se tiennent alignés sur le platier peu profond, l'épervier à la main, et attendent le passage de bancs de *Mullides*. Dès qu'une première personne a repéré un banc en mouvement, elle jette le filet, suivie des autres à tour de rôle. Lorsque le banc a dépassé le dernier pêcheur, il est presque entièrement capturé.

### Pêche sans engin

Cette méthode est pratiquée à mains nues ou fait appel à des substances qui endorment le poisson dans l'eau.

**Pêche au requin à mains nues** : cette pratique peu courante sert à capturer des requins de 0,5 à 3 mètres de long. Des bancs de thons et de requins sont souvent associés à des débris flottants. Les pêcheurs commencent par capturer le thon à la canne, avec ou sans appât vivant. Une fois les thons pêchés, quelques-uns sont découpés et leur sang est versé le long des bateaux. Attirés par l'odeur du sang, les requins font surface et nagent près des bateaux, l'aileron dépassant de l'eau. Les pêcheurs agrippent les ailerons qui passent près des embarcations. Seuls les

pêcheurs les plus âgés, plus expérimentés, ont recours à ces techniques risquées.

**Empoisonnement des poissons** : on se procure sur la terre ferme un fruit séché toxique, le **nengi**. On le réduit à l'état de pâte, à laquelle on ajoute de la chair de crabe violoniste, et on en fait des boulettes que l'on jette à des concentrations de poissons. Les poissons qui consomment cette mixture réagissent en faisant des sauts hors de l'eau, avant de retomber et de crever. Les pêcheurs plongent et récupèrent les poissons, les ouvrent immédiatement et les éviscèrent pour les rendre propres à la consommation humaine.

### Pêche à la lampe

On utilise des lampes, la nuit, pour attirer ou étourdir le poisson et le rendre vulnérable.

**Paravichaadal** : cette méthode saisonnière est pratiquée avant le début de la mousson pour attraper des poissons volants. Six à neuf personnes, à bord d'embarcations autochtones ou de bateaux mécanisés, partent à la tombée de la nuit. La pêche se fait à l'extérieur du récif à l'aide de torches en feuilles de cocotier séchées et de vieux pneus en caoutchouc. Les torches sont brandies dans la main gauche par un ou deux pêcheurs, qui tiennent l'engin blessant, **chilla**, dans la main droite tandis que d'autres pêcheurs manœuvrent le bateau. Des poissons volants, attirés par la lumière, sont harponnés à l'aide du **chilla**.

**Meenukoothal** : cette méthode se pratique la nuit, à l'aide de torches et de harpons à plusieurs dents. Les pêcheurs marchent dans les eaux peu profondes des lagons, généralement à marée basse. Les poissons, étourdis par les torches, s'immobilisent et peuvent être harponnés.

**Pêche au lamparo** : une torche très lumineuse étourdit le poisson qui se cache dans son abri nocturne, à faible profondeur. Il faut généralement trois personnes : une pour retourner ou déplacer les blocs de corail mort, une pour diriger la torche et une pour capturer le poisson. Les poissons les plus fréquemment capturés de la sorte sont des *Acanthurides*, des *Apogonides*, des *Chaetodontides*, des *Serranides*, des *Plesiopides*, des *Pomacentrides*, etc.

### Engins soulevés

Parmi ce type d'engins, on trouve des filets de taille variable, manœuvrés dans les lagons ou en pleine mer, depuis des bateaux.

**Chalalai valai** : ce grand filet comporte deux extrémités attachées à des points fixes. Les autres extrémités sont fixées à de longues perches de bambou, immergées et maintenues près du bateau par deux pêcheurs. Lorsqu'un petit banc de poissons est repéré, une ligne est posée par un nageur pour les effrayer et les encercler. On remonte lentement la ligne à bord pour

concentrer tous les poissons. Une fois ceux-ci attirés tout près du bateau, les longues perches sont éloignées de manière à ce que le filet s'étale en dessous du banc, puis le filet rempli de poissons est hissé à bord. Généralement, cette méthode est utilisée pour capturer des appâts vivants pour le thon.

**Vhotundha valai** : il s'agit d'un filet rectangulaire ou carré à mailles fines. Deux extrémités sont attachées, un peu au-dessus de l'eau, à deux piquets solidement fixés. Le filet est incliné, l'extrémité libre étant lestée par des coraux. Quatre à six hommes, postés dans une zone adjacente, rabattent les poissons vers le filet, soit en tirant une ligne pour les effrayer, soit en frappant l'eau. Une fois les poissons entrés, les extrémités libres sont soulevées par les cordages. Les poissons couramment capturés sont des labres, des *Mullides* et divers appâts pour le thon.

### Pêche à la ligne

Ce mode de pêche utilise du fil retors en nylon monofilament et des hameçons, appâtés ou non.

**Lignes de traîne** : cette méthode introduite par le service des pêches de Lakshadweep rencontre un succès grandissant depuis l'apparition des embarcations motorisées et des moteurs hors-bord équipant les bateaux locaux. Les lignes de traîne de 30 à 40 mètres de long sont utilisées en pleine mer, normalement quatre à la fois, deux de chaque côté du bateau. L'équipement est soutenu par des cannes en bambou, montées sur le tableau arrière du bateau mécanisé; sur les embarcations locales, des avirons servent de tangons. Le moment idéal pour l'opération est le début des marées basse et haute, lorsque le poisson fait surface. Des lignes de traîne peuvent être munies ou non d'hameçons appâtés. En l'absence d'appâts, les hameçons sont lestés de plombs auxquels sont fixés des filaments de plastique de couleur. La couleur du filament est souvent assortie à celle du poisson d'appât utilisé pendant la saison considérée. Si les lignes de traîne doivent être munies d'appâts, on utilise des esches découpées dans le ventre de poissons déjà capturés, ou des poissons volants qui viennent d'être pêchés. Parmi les poissons capturés, il faut citer le thon, le thazard, le mahi-mahi, les carangues, les perches et les orphies.

**Lignes à main** : des lignes en fil retors monofilament, munies de hameçons simples et d'appâts, sont lancées de jour et de nuit depuis la plage, des radeaux, des bateaux ou les bords du récif. Les tailles de hameçons, les longueurs et la résistance des fils monofilaments, les types de lests et d'appâts sont très variables. On utilise fréquemment pour appâts des petits poissons, des pieuvres, des calmars, des *Sipunculides*, des bernard-l'ermite, des crabes violonistes, des algues, de la pâte à farine de blé, des esches et des viscères de thon. Une méthode particulière, le **karainool**, est pratiquée pour les grandes perches du côté sous le vent de l'île. Des poissons entiers (en général des labres) servent d'appâts, et la ligne est jetée loin du rivage. Les extré-

mités de la ligne sont fixés à des supports rigides. Normalement, on vérifie la prise au bout d'une heure.

**Palangres** : on utilise des lignes calées au fond et des lignes dérivantes en nylon n° 12 ou 15 pour la ligne-mère et n° 10 pour les avançons. À la ligne mère, qui mesure de 100 à 500 mètres de long, sont fixés les avançons espacés de 10 à 15 mètres. Les longueurs des palangres sont choisies en fonction des dimensions de l'embarcation. Les lignes sont jetées durant la journée (tôt le matin) et la nuit. De grandes bouées, signalées par des fanions à chaque extrémité, indiquent l'orientation des lignes. Les lignes calées au fond sont ancrées à un bout et sont généralement posées par des pêcheurs en cours de route, tandis que les lignes dérivantes suivent les bateaux. Des requins, des thazards, des mahi-mahis et des thons sont capturés selon cette méthode.

### Sennes

**Sennes de plage** : de dimensions et de matériaux très variables, ces filets sont mouillés parallèlement au littoral par deux personnes ou par dix personnes embarquées. Selon leur taille, les filets sont mouillés dans les eaux profondes et amenés sur la plage ou la crête du récif. Les petits filets mesurent de 10 à 12 mètres, les grands pouvant atteindre de 50 à 70 mètres de long. La prise est identique à celle du **kandalivalai**, mais les poissons capturés sont généralement petits.

**Pêche au chaalai** : cette méthode surtout pratiquée par les femmes permet d'attraper des petits poissons et des appâts. Trois ou quatre femmes traînent une claie en vélon en encerclant des concentrations de poissons, tandis que d'autres, dispersées sur une large étendue, rabattent les poissons vers le filet en frappant sur l'eau. Elles attrapent ainsi des poissons de récif juvéniles et presque adultes qui nichent dans des bancs de sable et des herbiers.

### Casiers

Il existe un casier triangulaire, de fabrication locale, qui mesure 1,5 mètre de long, 1 mètre de large à la base et 0,5 mètre de haut. Il est confectionné à partir de roseaux et d'arbustes locaux. La goulotte placée au milieu de la base débouche en zigzagant dans le casier. Le casier est transporté à bord d'un radeau ou d'une embarcation locale à un endroit approprié du lagon. Lesté de pierres de corail, il est mouillé perpendiculairement au rivage. Les casiers sont vidés par une autre ouverture, à intervalles réguliers. Les casiers sont utilisés en toutes saisons et servent à prendre des *Labrides*, des *Lutjanides* et des *Serranides*.

Le recours à d'autres engins, tels que les engins contondants, ou l'emploi de harpons selon différentes méthodes, sont en voie de régression.

**Source** : INFOFISH 3/96

## AFRIQUE

### Des nouveaux fours à poisson pour un groupe de Guinéennes

Des femmes appartenant à des communautés de pêcheurs de la côte guinéenne, en Afrique occidentale, sont chargées de conserver les prises locales en les fumant sur des feux, à l'air libre. Cela prend du temps, cela donne chaud, et le résultat est souvent de médiocre qualité parce que le poisson sèche irrégulièrement ou est carbonisé. Dans les villages de Temenetaïe et Bonfi, des crédits TeleFood ont été mis à contribution pour aider des coopératives locales de femmes chargées de fumer le poisson. Près de cent cinquante femmes des deux villages ont ainsi pu remplacer leurs fours par un modèle amélioré qui permet d'économiser le bois, denrée rare, et réduit la fumée en concentrant la chaleur. Le poisson ainsi traité est de meilleure qualité et se vend plus cher.

Le représentant de la FAO en Guinée a sélectionné les coopératives les mieux organisées pour attribuer les crédits TeleFood. Ainsi, le groupe de femmes de Bonfi a bénéficié de l'assistance de la FAO en 1984 et poursuit son activité. Le président d'une organisation non gouvernementale locale confirme cet esprit d'auto-assistance et d'autonomie : "Il faut bien connaître la région de Bonfi pour apprécier tout le travail qui y a été réalisé. Avant le projet TeleFood, nous travaillions déjà sur le terrain, en tant qu'ONG, et, franchement, nous savions qu'il y avait beaucoup à faire." De nouveaux fumoirs viennent d'être construits, à l'aide de briques de boue et de pierres locales. Les femmes ont également reçu une formation élémentaire qui leur permettra de gérer les modestes ressources dont elles disposent. Ce projet a eu d'importantes répercussions : réduction des frais de production grâce à une utilisation plus efficace du bois de fumage; moins de destruction de l'environnement du fait de la réduction de la consommation de bois combustible et surtout, amélioration de la santé des femmes effectuant le fumage, dont certaines sont les plus pauvres de la communauté.

Source : FAO, 1998

### Des femmes des îles Zanzibar (Tanzanie) pratiquent l'algoculture

Flower E. Msuya

C'est en 1989 que les îles Zanzibar, en Tanzanie, se sont lancées avec succès dans la culture des algues, lorsque l'*Euclima*, importée des Philippines, fut implantée sur la côte orientale de l'île Unguja. Sa vitesse de croissance s'avéra exceptionnelle, et l'algoculture commerciale ne tarda pas à prospérer sur l'île, avant de s'étendre à la Tanzanie continentale. Dans un premier temps, les villageois, hommes et femmes, furent nombreux à se lancer dans cette industrie. Peu à peu, les hommes la quittèrent et, à l'heure actuelle, l'algoculture est pratiquée à plus de 90 pour cent par des femmes sur l'île Unguja. De ce fait, la culture des algues a changé la vie dans les villages. Le nombre d'enfants souffrant de malnutrition a diminué, ce qui dénote une amélioration de la santé des mères.

Les femmes ont désormais un pouvoir économique, ce qui leur permet de prendre davantage part aux décisions domestiques. Les hommes, pratiquant la pêche pour la plupart, ont accepté que les femmes contribuent pour une part importante à l'économie du ménage. Les prises de poisson ayant décliné au fil des ans à Zanzibar, les contributions des femmes revêtent une grande importance. L'algoculture a également favorisé la création d'emplois indépendants, ce qui a incité les jeunes qui avaient émigré vers les villes à revenir au village pour travailler à leur compte et, par conséquent, a augmenté la population des villages.

Les phycocultrices sont maintenant en mesure d'acheter les articles ménagers nécessaires. Ainsi, chaque femme du village de Paje a pu s'acheter près de 30 paires de *khanga* (un vêtement commun aux femmes d'Afrique orientale) alors qu'auparavant, elles n'auraient pu s'en offrir plus de cinq. Les phycocultrices peuvent acheter des uniformes scolaires pour leurs enfants et améliorer leurs vieux logements. Certaines ont même construit des maisons neuves. Avant l'algoculture, les familles étaient forcées de camper sur des sites agricoles et de travailler dans les champs pour gagner suffisamment d'argent pour subvenir à leur besoin en acceptant tous types de besognes, du labourage à la moisson. Pendant ces saisons de travail aux champs, les enfants manquaient l'école. Maintenant, les femmes n'ont plus à camper sur place et les enfants peuvent fréquenter régulièrement les écoles de la côte. Les femmes qui restaient dans les villages gagnaient très peu d'argent. Elles tiraient de maigres revenus de la confection de cordages, qui exige l'enfouissement des bourres de noix de coco sur la plage pendant six mois avant leur déterrement pour la fabrication des cordages. Un mètre de corde se vendait 0,01 USD. Les femmes confectionnaient aussi des pélerines, ce qui leur demandait huit mois pour une rémunération de 2 USD seulement.

Les femmes se livraient à d'autres activités : chasse à la pieuvre, pêche au filet de petites espèces pélagiques. Toutes ces activités sont encore exercées par les femmes, mais les produits qu'elles en tirent sont destinés à la consommation domestique plutôt qu'à la vente. Le petit commerce et les petites entreprises ont été remplacés par l'algoculture, activité fortement rémunératrice. Les villageoises profitent des avantages économiques apportés par l'algoculture. "J'achète aussi des vêtements pour mon mari", affirme l'une d'elles. D'autres soutiennent fièrement que leurs enfants sont mieux habillés que ceux qui habitent les villes. Une femme du village de Paje déclare : "Maintenant, je n'ai plus besoin d'attendre que mon mari rapporte tout à la maison".

Pour plus amples précisions, veuillez contacter :

**Flower E. Msuya**, University of Dar es Salaam, Institute of Marine Sciences, P.O. Box 668, ZANZIBAR (Tanzanie), Afrique, Téléphone : +054 30741 / 32128, Télécopieur : +054 33050

## OUVRAGES ET PUBLICATIONS

### Bibliographie des "Femmes dans le secteur des pêches" dans la région Pacifique

L. Fay-Sauni, C. Whippy-Morris, V. C. Vuki & S. Sauni, *Marine Studies Programme, University of the South Pacific*, P.O. Box 1168, Suva (Fidji)

Cette bibliographie (1998) est une mise à jour de celle qu'avait compilée Cherie Whippy-Morris en 1995. La liste des références figurant dans cette édition concerne, directement ou non, l'un des thèmes étudiés à l'USP, "Les femmes dans le secteur des pêches dans la région Pacifique". Les lacunes présentées par les données qualitatives et quantitatives disponibles dans ce domaine, dans l'ensemble de la région, et le caractère périmé de certaines références mettent en évidence la nécessité de se livrer à une recherche appliquée sur la contribution des femmes aux activités de récolte, de traitement et de commercialisation des produits de la mer.

### A Review of Women in Fisheries : with specific Reference to Kiribati and Fiji

L. Fay-Sauni, V.C. Vuki & S. Sauni, *Marine Studies Programme, University of the South Pacific*, P.O. Box 1168, Suva, Fiji

**Résumé :** Dans l'histoire du secteur des pêches de la région Pacifique, les activités des femmes sont soit strictement confinées à des tâches peu techniques, soit ignorées par tradition. Les premières concernent le ramassage de produits de la mer sur le récif ou dans les eaux côtières peu profondes, tandis que les secondes font référence au rôle domestique des femmes, qui leur interdit de participer aux activités de pêche. Au fil du temps, sous l'influence des traditions occidentales, notamment l'évolution vers la monétisation et le déclin des ressources marines côtières, on voit de plus en plus de femmes se livrer activement à la pêche, à temps partiel ou à temps complet. En conséquence, les obstacles traditionnels, tout en conservant leur importance vitale, régressent conti-

nuellement dans la plupart des sociétés de la région. Cette étude met en relief certains aspects de cette évolution de la pêche vivrière à la pêche artisanale commerciale chez les femmes de la région Pacifique et les conséquences qu'elle implique. L'analyse se réfère expressément à Kiribati et Fidji.

On trouvera des extraits de ce rapport sous la rubrique *Nouvelles de la région*.

### Their Fathers' Work : Casting Nets with the World's Fishermen

William McCloskey, 1998, (352 pages, relié, encart en couleur, 24,95 USD), Édité par McGraw-Hill; ISBN : 0070453470, Peut être commandé sur Internet à l'adresse : <http://www.amazon.com>

Ceux qui partent en mer gagner leur subsistance au péril de leur vie ne sauraient trouver meilleur chroniqueur que W. McCloskey, qui a navigué avec des pêcheurs et des pêcheuses sur toutes les mers du globe. Dans ce compte rendu captivant, sa prose alerte donne au lecteur l'impression de se trouver sur le pont au moment où les filets sont hissés. Son amour des bateaux, des pêcheurs et de la mer transparaît dans cet hommage émouvant et fascinant à un certain mode de vie.

### The Faces of Fishing

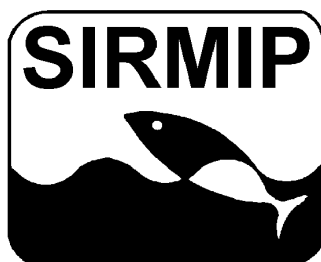
Brad Matsen, 1998, (120 pages, broché, illustrations en couleurs, 19,95 dollars USD)

Cet ouvrage analyse les civilisations de la pêche dans le monde — depuis les chalutiers-usines du golfe d'Alaska jusqu'aux hommes pratiquant la pêche vivrière aux Philippines et au large de la côte occidentale de l'Afrique.

Passer commande à :

*National Fisherman/FISH GEAR*, P.O. Box 7438, Portland, Maine 04112-7438 (USA)

Le SIRMIP est un projet entrepris conjointement par 5 organisations internationales qui s'occupent de la mise en valeur des ressources halieutiques et marines en Océanie. Sa mise en oeuvre est assurée par le Secrétariat général de la Communauté du Pacifique (CPS), l'Agence des pêches du Forum du Pacifique Sud (FFA), l'Université du Pacifique Sud, la Commission océanienne de recherches géoscientifiques appliquées (SOPAC) et le Programme régional océanien de l'environnement (PROE). Ce bulletin est produit par la CPS dans le cadre de ses engagements envers le SIRMIP. Ce projet vise



Système d'Information sur les Ressources Marines des Îles du Pacifique

à mettre l'information sur les ressources marines à la portée des utilisateurs de la région, afin d'aider à rationaliser la mise en valeur et la gestion. Parmi les activités entreprises dans le cadre du SIRMIP, citons la collecte, le catalogage et l'archivage des documents techniques, spécialement des documents à usage interne non publiés; l'évaluation, la remise en forme et la diffusion d'information, la réalisation de recherches documentaires, un service de questions-réponses et de soutien bibliographique, et l'aide à l'élaboration de fonds documentaires et de bases de données sur les ressources marines nationales.