

## Cours de formation des autorités compétentes à l'inspection des produits de la pêche

*La protection de la santé publique à travers le contrôle sanitaire des aliments constitue l'un des grands enjeux des négociations commerciales mondiales. La sécurité sanitaire des aliments est considérée comme l'une des entraves techniques au commerce devant être prise en compte par les pays exportateurs. Une faille dans la maîtrise sanitaire peut avoir des implications juridiques et entraîner des pertes économiques. Les exportateurs de l'agroalimentaire doivent donc se plier à des exigences strictes pour commercer au niveau mondial.*

Les États et Territoires insulaires océaniques ne bénéficient d'aucune exemption s'ils souhaitent vendre leurs ressources halieutiques dans le monde. L'Union européenne (UE) est un marché très lucratif, mais les règles y sont très strictes. Les seuls pays qui exportent actuellement vers l'UE sont la Papouasie-Nouvelle-Guinée, les Fidji et les Îles Salomon. Chacun de ces pays est doté d'une autorité compétente bien établie et active qui fournit les garanties officielles pour l'exportation vers le marché de l'UE. D'autres États et Territoires se sont déclarés désireux d'accéder au marché de l'UE, mais ils doivent encore mettre en place une autorité compétente<sup>1</sup>. Dans le cadre de l'assistance fournie à leurs États et Territoires membres, l'Agence des pêches du Forum (FFA) et la CPS ont développé un module de formation, dispensé pour la première fois du 7 mai au 1<sup>er</sup> juin 2012 à Auckland, en Nouvelle-Zélande. Les ouvrages de référence utilisés sont « Strengthening fish and fishery products health conditions in ACP/OCT<sup>2</sup> countries » et « EU market access & eco-labelling for fishery and aquaculture products », tous deux produits par SIPPO<sup>3</sup>. Le programme a été adapté aux besoins de formation des États et Territoires insulaires océaniques et a été dispensé par deux consultants de la FFA, Francisco Blaga et Cushla Hogarth, ainsi qu'un Chargé du développement de la pêche de la CPS (valorisation des produits de la pêche et exportations), Timothy Numilengi. La FFA et la CPS tiennent à saluer les excellentes infrastructures mises à disposition par l'Auckland Seafood School.

La formation a été financée par le Projet Devfish2 (Développement d'une pêche thonière durable dans les pays ACP du Pacifique – phase II) de la FFA et le programme « La pêche au service de la sécurité alimentaire » de la CPS, financé par l'AusAID. Au nombre de dix-sept, les participants étaient originaires des Îles Cook, des États fédérés de Micronésie, des Fidji, de Kiribati, de Papouasie-Nouvelle-Guinée, des Îles Salomon et de Vanuatu. La formation était destinée au personnel des autorités compétentes, des ministères de la pêche et d'autres organismes publics chargés de l'inspection et de la certification du poisson et des produits de la mer à des fins d'exportation. Le cours était conçu pour répondre à la demande grandissante de mise en conformité avec les exigences techniques associées à l'accès au marché et à la

facilitation du commerce. Assez intensive, la formation a inclus des exercices de groupe, des présentations et des examens pratiques et à livre ouvert. Le renforcement des capacités ciblait le rôle des inspecteurs, la mise en place d'une organisation et son fonctionnement opérationnel, la gestion des risques sanitaires, le développement et la mise en œuvre de systèmes d'inspection, l'établissement de méthodes d'inspection, le rapport, les règlements et autres exigences législatives de l'UE en matière d'accès au marché, diverses techniques de pêche et de transformation, les tests en laboratoire, la traçabilité des produits, les alertes rapides et la gestion des crises. Il s'agit là d'aspects fondamentaux requis par les inspecteurs pour planifier, gérer et mettre en œuvre efficacement les systèmes conformément aux exigences d'accès au marché. Les participants se sont dits satisfaits des nouvelles compétences et connaissances acquises, lesquelles permettront à leurs pays respectifs de répondre en partie aux conditions d'accès au marché européen.

Tous les pays participants ont eu l'occasion de passer en revue leur propre système, ce qui leur a permis de mettre en évidence certaines lacunes devant être comblées. Certaines le seront en interne et d'autres nécessiteront une aide complémentaire de la CPS et de la FFA. Il s'agira notamment de formations sur les composantes suivantes : système de sécurité sanitaire des aliments HACCP (analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise), opérations d'appertisation, bonnes pratiques de laboratoire, évaluation organoleptique (sensorielle), compétences exhaustives d'audit HACCP, assistance technique sur site pour les entreprises privées, organisation de tests en laboratoire et mise en place d'autorités compétentes.

### Pour plus d'informations :

*Timothy Numilengi*

*Chargé du développement de la pêche (valorisation des produits de la pêche et exportations), CPS  
(TimothyN@spc.int)*

<sup>1</sup> L'autorité compétente est l'organisation officielle compétente reconnue par la Commission européenne, chargée de la gestion des systèmes officiels d'inspection ou de certification des poissons et des produits de la mer destinés au marché de l'UE.

<sup>2</sup> ACP/OCT = ACP et PTOM : Groupes d'États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique/Pays et Territoires d'outre-mer.

<sup>3</sup> SIPPO : Swiss Import Promotion Programme.