

## Formation à la manipulation du poisson aux Tonga

Tony Chamberlain<sup>1</sup>

### Introduction

En septembre 2003, j'ai été chargé par *People and Projects Ltd* de dispenser des stages de formation à la manipulation et à la transformation du poisson dans les îles périphériques des Tonga dans le cadre du programme d'aide publique néo-zélandaise au développement. Les stages ont eu lieu à Niuatoputapu du 11 au 17 septembre 2003 et à Neiafu, sur l'île de Vava'u du 19 au 25 septembre 2003. Le projet avait pour but de valoriser l'exploitation des ressources marines à Niuatoputapu et à Vava'u. Les objectifs spécifiques étaient, d'une part, d'élaborer des techniques de manipulation, de transformation et de conservation du poisson adaptées à la situation locale et, d'autre part, de développer les compétences commerciales des intervenants locaux.

La coordination sur le terrain de ces stages était assurée par M. Tatafu Moeaki et Mme Fatai Soakai du Centre de formation du Ministère de l'éducation des Tonga. J'ai bénéficié de l'aide de ma correspondante locale pour la formation, Mme Silika Ngahe, Directrice du Service des pêches de Vava'u, dont le concours m'a été extrêmement précieux et sans lequel j'aurais eu de grandes difficultés à organiser et à coordonner ces stages, notamment à Niuatoputapu.

### Les ateliers

Seize personnes ont assisté au stage de Niuatoputapu, dont dix femmes et six hommes. Six personnes appartenaient à des ONG, principalement des groupes confessionnels, les autres venant du secteur privé. À Niuatoputapu, les stagiaires étaient particulièrement motivés à la suite des problèmes d'approvisionnement alimentaire récemment causés par le cyclone Waka en janvier 2002. Ils ont appris à construire des installations de transformation du poisson (un fumoir et un séchoir solaire) adaptées aux conditions locales avec des matériaux disponibles sur place. Plusieurs stagiaires ont d'ailleurs fait part de leur intention de construire leurs propres installations. Le seul matériau difficile à se procurer sur place était le plastique traité pour résister aux ultraviolets (qui reste souple longtemps). Nous avons donc recommandé l'utilisation de plastique transparent ordinaire, aisément procurable, en précisant qu'il devrait être remplacé périodiquement, puisqu'il deviendrait friable après quelques mois ; des vitres, disponibles sur place, peuvent également servir.

Nous avons donné des démonstrations de techniques de conservation et de transformation simples. À Niuatoputapu, les stagiaires ont fait preuve de plus d'intérêt pour les techniques de conservation, à savoir le salage, le séchage et le fumage à chaud. Le produit le plus populaire était le poisson séché, pimenté de préférence, et nous avons préconisé l'utilisation de produits

locaux pour la préparation de marinades. Nous avons effectué une étude de marché empirique auprès de plusieurs personnes de passage sur leurs yachts, qui nous ont répondu qu'elles seraient prêtes à payer 100 pa'anga pour un sachet de 100 grammes de poisson séché de bonne qualité.

Vingt et une personnes ont assisté au stage de Vava'u, dont quatre femmes et dix-sept hommes. Trois de ces personnes étaient des agents des services des pêches, deux d'entre elles étaient des éducateurs et les autres appartenaient au secteur privé. Ces stagiaires s'intéressaient moins aux méthodes de conservation, probablement parce que l'électricité et des appareils de réfrigération sont disponibles à Vava'u. Ils se sont en revanche particulièrement intéressés aux produits à base de poisson fumé et au développement des compétences commerciales, peut-être en raison de l'importance de l'activité touristique à Vava'u. Les stagiaires étaient en majorité des pêcheurs qui semblaient moins intéressés par les méthodes de valorisation du poisson que les stagiaires de Niuatoputapu, mais qui se sont beaucoup plus intéressés au volet "compétences commerciales", qui leur a donné des idées pour améliorer considérablement leurs bénéfices en créant de la valeur ajoutée.

La possibilité d'utiliser des plantes marines comme compléments alimentaires ou produits médicinaux a suscité un grand intérêt parmi les participants aux deux stages.

Ces stages ont permis de constater à l'évidence que l'amélioration des compétences commerciales des populations locales passe par le recours à des méthodes de manipulation, de conservation et de transformation du poisson adaptées aux conditions locales. Les habitants des zones rurales, tant les hommes que les femmes, ont accès à diverses espèces de poisson et autres espèces marines qu'ils pourraient exploiter, en mettant en œuvre des techniques de conservation et de transformation appropriées, afin de contribuer au développement d'activités commerciales, et donc à la création d'activités rémunératrices.



Photo: Tony Chamberlain

Quelques participants

1. Marine Studies, Université du Pacifique Sud. Courriel: chamberlain@usp.ac.fj