

TEVEA TAUTAI

LA LETTRE DE LA PÊCHE

N°10
MARS 2002

DOSSIER : LE PORT DE PÊCHE DE PAPEETE

La Pêche est une activité ancestrale, ancrée dans les mentalités et dans la culture des maohi.

Tout en vénérant le principe de la terre nourricière, les polynésiens ont excellé dans la pratique de la pêche tout au long de leurs migrations mais aussi dans leur vie quotidienne. Celle-ci était pratiquée aussi bien dans le lagon, considéré comme une réserve de nourriture au même titre que la terre, qu'au large, quand les ressources du lagon s'avéraient limitées face aux besoins de toute une population.

La Pêche d'aujourd'hui a évolué au plan technique. Mais la satisfaction de nourrir la population et d'exploiter nous-mêmes nos propres ressources reste aussi forte.

Les autorités publiques ont depuis longtemps compris l'importance de la Pêche dans notre société et l'administration s'est préoccupée dès son origine de son organisation et de son développement.

Sous l'égide du Ministère chargé de la Pêche, le Service de la Pêche est aujourd'hui l'entité administrative qui se charge de cette mission au plan technique. Celle-ci comprend trois volets distincts : la réglementation, l'assistance aux professionnels et les programmes de développement.

Passons rapidement sur les deux premiers volets qui concernent :

- la mise en œuvre et le contrôle de l'application de la réglementation en matière de pêche : licences de pêche, exonérations, parcs à poisson, réglementation de la pêche lagonnaire, espèces (trocas, burgaus...) et techniques (filets, bouteille, hora, otu'...).)
- l'information et l'assistance administrative sur le terrain, la formation (permis côtiers), les enquêtes et le traitement des statistiques.

En termes de charge, cela représente tout de même près de 50% du personnel affecté au Service de la Pêche (28 sur 60).

Les programmes de développement définis par le gouvernement sont réalisés par le Service de la Pêche qui s'appuie pour cela généralement sur des partenaires extérieurs.

C'est ainsi que ce service est intervenu et intervient toujours dans les secteurs de la Pêche hauturière, de la Pêche côtière et des Ressources lagonnaires (aquaculture et pêche lagonnaire).

En ce qui concerne le secteur particulier de la pêche hauturière, les différents programmes de développement s'organisent en 8 grandes orientations classées par ordre de priorité :

- la construction de navires (ACP, AC2P, SEM TNR) et des infrastructures du Port de Pêche de Papeete (cf. dossier) ;
- la formation des pêcheurs hauturiers, côtiers et lagonnaires ;
- l'organisation du secteur par la révision de la réglementation (licences, statut du pêcheur...);

- l'administration du fonds d'investissement à la Mer, alimenté par les accords de pêche : analyses avant l'exportation, audit des plans d'autocontrôle sanitaires, aides individuelles ;
- la professionnalisation des pêcheurs côtiers avec les programmes DCP et installations frigorifiques ;
- la recherche et la vulgarisation : programmes ECOTAP et ZEPOLYF, vulgarisation, utilisation des données satellite ;
- le développement de la pêche en général y compris dans les archipels : complexe d'UTUROA, études de faisabilité, essais de surgélation, valorisation des produits... ;
- et enfin la gestion de la ressource halieutique.

Cette liste, probablement trop synthétique, donne tout de même un bon aperçu du double aspect de la mission de développement du Service de la Pêche.

C'est tout d'abord une mission concrète et directe : constructions, aides financières, DCP, machines à glace.

C'est aussi une mission qui s'inscrit dans une logique de développement et de croissance à long terme : formation, recherche, organisation du secteur, études prospectives, gestion de la ressource.

C'est avant tout, bien entendu, une mission du gouvernement polynésien au service de ses pêcheurs.

Bonne lecture à tous.



Enquêteur du Service de la Pêche mesurant un thon à la criée

Te Piha Rava'ai

I roto i te Piha Rava'ai, 60 ta'ata rave 'ohipa, te vai ra i Papeete, Taravao, Moorea, Raiatea, Tahaa e Huahine. Tana fâ, o te faahotura'a ia te pae'au o te rava'ai, e te fa'aapura'a :

- Ha'afaufa'ara'a i te mau hotu moana e rave rau
- Tauturura'a i te feia rava'ai
- Fa'aturera'a e te fa'aterera'a te mau hotu moana

Te Piha Rava'ai, e ohipa oia na mua roa no te ta'ata rava'ai.



GOUVERNEMENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE LA PÊCHE, de l'industrie
et des petites et moyennes entreprises



Service de la Pêche
PIHA RAVA'AI

B.P. 20 - 98713 PAPEETE
TÉL. (689) 50 25 50
TÉLÉCOPIE : (689) 43 49 79
Email : spe@peche.gov.pf

LE PORT DE PÊCHE DE PAPEETE

1990

fut l'année de lancement du programme de développement de la pêche hauturière semi-industrielle de la Polynésie française. Le 10 décembre 1990, deux bateaux de pêche

construits à Concarneau et équipés de l'engin de pêche "palangre", faisaient leur entrée dans le port de Papeete.

L'objectif de production fixé au début des années 90 pour 2003 était de 11 000 tonnes/an dont 7 000 tonnes seraient exportées et 4 000 tonnes vendues sur le marché local. A l'époque, aucune infrastructure de stockage ou de commercialisation dédiée à ce programme n'existait. Les bateaux débarquaient soit sur le "quai des frigos", situé à Motu-uta devant la société "Tahiti Tuna" aujourd'hui disparue, soit sur un ancien quai occupé actuellement par le port de pêche.

Ce programme connut un vif succès : 10 unités palangrières furent mises à l'eau au cours de l'année 1991 et 25 en 1992 ; un programme de construction d'équipements à terre pour l'avitaillement des navires (glace, appâts) ainsi que le stockage et la commercialisation du poisson devenait indispensable. La réalisation des infrastructures terrestres va se faire sur un site dédié aux activités de la pêche ; grâce à la collaboration du Port Autonome de Papeete, la zone nord du Port de Papeete, à l'est du pont de Motu-uta a été affectée aux activités de pêche.

La construction du port de pêche, qui a demandé l'intervention de nombreux partenaires, a débuté en 1993 et se poursuit encore actuellement. Les étapes les plus importantes peuvent être regroupées en 4 phases successives qui sont décrites ci-après :



Quai ouest : tour à glace et bâtiment " export frais " en construction

Phase 1 : 1993 - 1996 Premiers gros investissements

Par le Port Autonome de Papeete :

- 1 linéaire de quai de 150 mètres
- 3 épis de 60 mètres

Par la Polynésie française à partir des redevances issues des accords de pêche :

- 1 tour à glace de production 30 tonnes/jour
- 6 magasins de mareyage comprenant chacun 1 chambre froide positive de 22 m³ et un atelier de 27 m²
- 1 salle de vente à la criée de 150 m²
- 1 chambre de stockage des appâts de 105 m³ (démantelée en 2000)
- 2 chambres frigorifiques à l'aéroport de Faa pour l'exportation

Par l'Etat :

- 1 tunnel de congélation de 15 m³ (intégré au bâtiment "congelé" en 1999)

Par la Chambre de Commerce, d'Industrie, des Services et des Métiers (CCISM) :

- Equipements bureautiques
- Matériels et outillage de criée
- Matériel de transport



L'entrée Est du Port de Pêche

Pour gérer tous ces équipements, le marché d'intérêt territorial des produits de la mer (MIT) du port de pêche de Papeete "Taivavao" a été créé par arrêté n° 1382 CM du 30 décembre 1994. Son exploitation a été confiée à la société anonyme d'économie mixte du port de pêche de Papeete (S3P) par arrêté n° 1383 CM du 30 décembre 1994. Cette dernière a ensuite confié la gérance à la CCISM. Les premières ventes de poisson "à la criée" ont débuté en mars 1995 avec un tonnage pour 1995 de 170 tonnes ; en fin 2001, le cumul des ventes de poisson au MIT atteint 2.841,5 tonnes. En matière de glace paillette, les livraisons ont enregistré 1.834 tonnes en 1995 et sont passées à 4.148 tonnes en 2001 ; de 1995 à 2001, plus de 21.000 tonnes ont été livrées aux thoniers ainsi qu'aux autres unités de pêche, mareyeurs, pêcheurs lagonaires et particuliers.

Vers le milieu des années 90, la flottille de palangriers traitait tant les produits en frais qu'en congelé pour alimenter très majoritairement le marché local, très demandeur, mais aussi l'export grâce notamment à l'émergence d'un produit novateur : la longe congelée.

Parallèlement, les normes sanitaires internationales : agrément européen pour l'Europe et plans d'auto-contrôle HACCP pour les Etats Unis, entraient en vigueur à partir de 1996.

Ce bouleversement exigeait de l'ensemble des acteurs de la pêche (producteurs, mareyeurs et exportateurs) une professionnalisation de plus en plus indispensable afin d'être compétitif sur le marché international du thon. Il a alors fallu mettre en place un programme de réalisation d'infrastructures spécialisées et adaptées à ces objectifs de développement.

Phase 2 : 1997 - 1999 Construction du bâtiment "export congelé"

L'agrément européen délivré aux thoniers congélateurs leur permet de traiter les poissons en longues congelées ou de conditionner des poissons entiers congelés à bord. Cependant, ne disposant pas de salle de stockage des emballages, les produits ne pouvaient pas être mis en carton à bord des bateaux. Il a donc fallu construire un bâtiment aux normes européennes pour conditionner les produits à terre, permettant par la même occasion d'accélérer les opérations de déchargement. La construction du bâtiment démarra en fin 1998 pour être achevée vers la fin de l'année 1999. Il fut mis en service dès le mois de décembre 1999.

Suite en page 6

Te ha'amatarara'a

Te mau tapura 'ohipa rarahi matamua roa o tei ha'amata hia mai te matahiti 1993 e tae atu i te matahiti 1996, oia ho'i te hamanira'a hia te uahu matamua roa, 150 metera te roa, 1 piha ho'ora'a i'a, 6 piha ho'ora'a i'a, 1 matini hamanira'a pape pa'ari, 1 piha to'eto'e vaira'a "ainu" e 2 piha fa'ato'eto'era'a o te vai ra i te tahua taura'a manureva no Faa no te hapono i rapae. E 135 mirioni taua tapura ha'amau'ara'a ra ; i roto i tei mau ha'amau'ara'a, aita ia te mau uahu i tai'o hia.

LE PLAN DU MARCHÉ D'INTERET



BÂTIMENT C : EXPORT CONGELE

- Chambre froide négative de stockage de produits bruts
- Salle de conditionnement des produits
- Chambres froides négatives tampon
- Chambre froide négative de stockage d'appâts bruts
- Bureau d'exploitation
- Sanitaires et vestiaires
- Date de mise en exploitation : Décembre 1999
- Coût : 150 MF CFP TTC



TOURS A GLACE

Bâtiment A : Tour à glace 1

- Production : 24 tonnes/jour
- Capacité : 40 tonnes
- Date de mise en exploitation : avril 1994
- Coût : 63 MF CFP TTC

Bâtiment B : Tour à glace 2

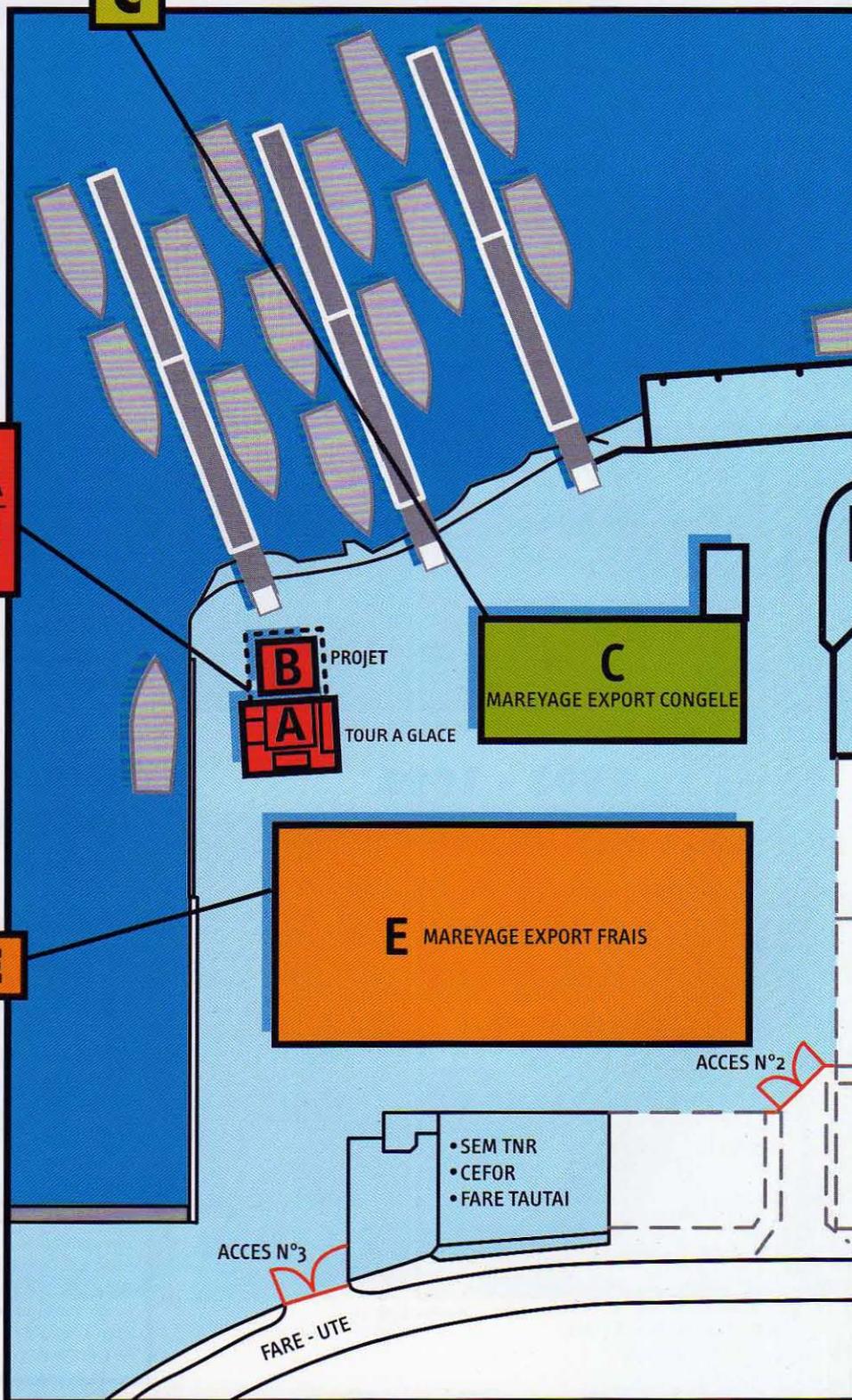
- Production : 30 tonnes/jour
- Capacité : 40 tonnes
- Date prévue de mise en exploitation : décembre 2002
- Coût : 78 MF CFP TTC



BÂTIMENT E : EXPORT FRAIS

Au rez-de-chaussée

- 2 salles de vente de 200 m² avec 2 postes de pesée
- 4 magasins de mareyage de 150 m² équipés de sanitaires et vestiaires individuels
- 2 magasins de mareyage de 300 m² équipés de sanitaires et vestiaires individuels
- Local pour l'entreposage des déchets de filetage
- A l'étage
- Bureaux et locaux des entreprises de mareyage
- Locaux de stockage des emballages
- Bureaux en location pour des tiers ayant une activité liée à la pêche
- Bureaux administratifs
- Espaces techniques pour les équipements frigorifiques
- Date de mise en exploitation : Juin 2002
- Coût : 585 MF CFP TTC



TERRITORIAL EN 2002



BATIMENT L : CONFIGURATION ACTUELLE MAREYAGE LOCAL

- 6 ateliers de mareyage de 37 m²
- 1 salle de vente de 150 m²
- 1 bureau d'exploitation
- Date de mise en exploitation : Janvier 1995
- Coût : 49 MF CFP TTC (aménagement intérieurs seulement)

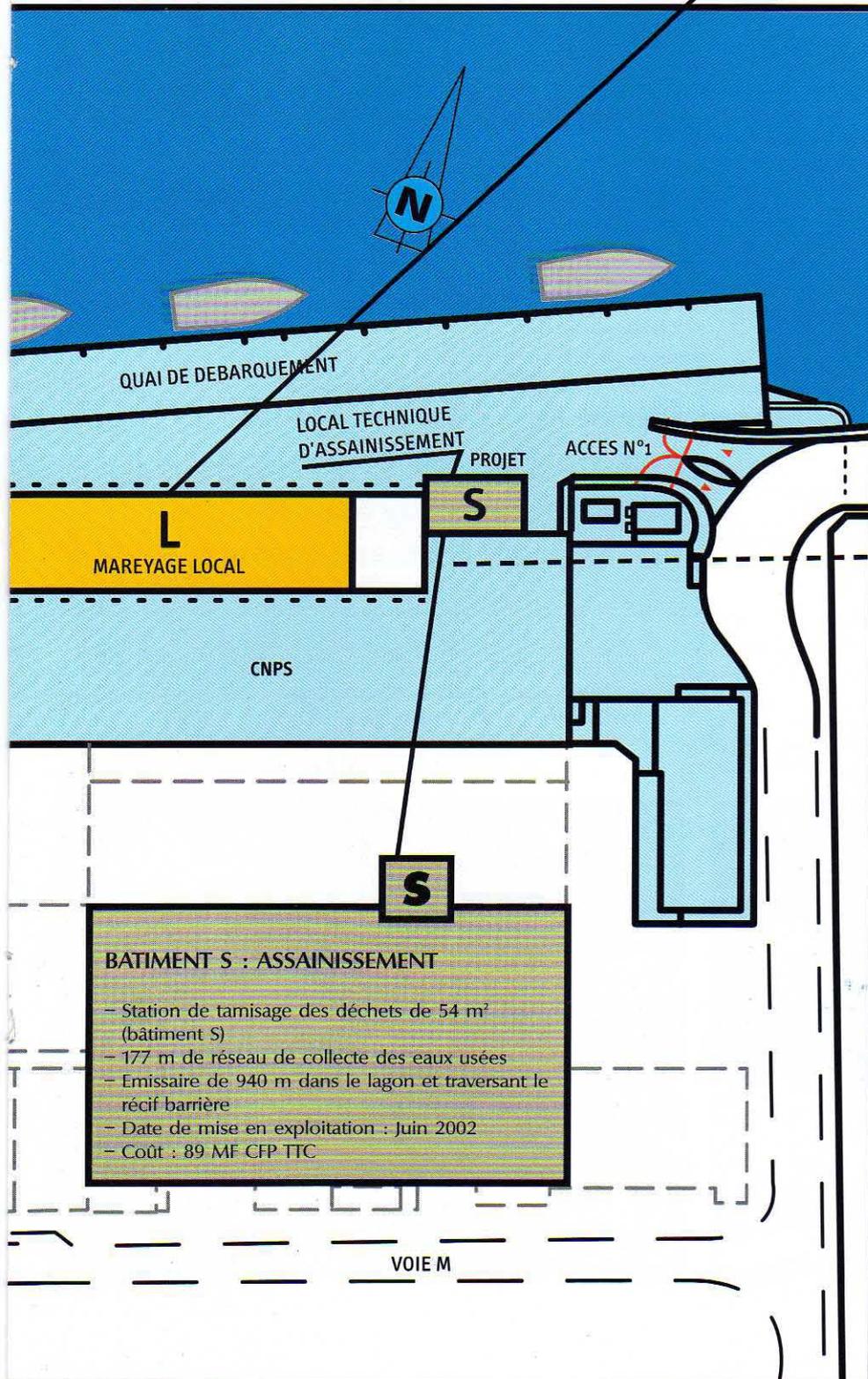
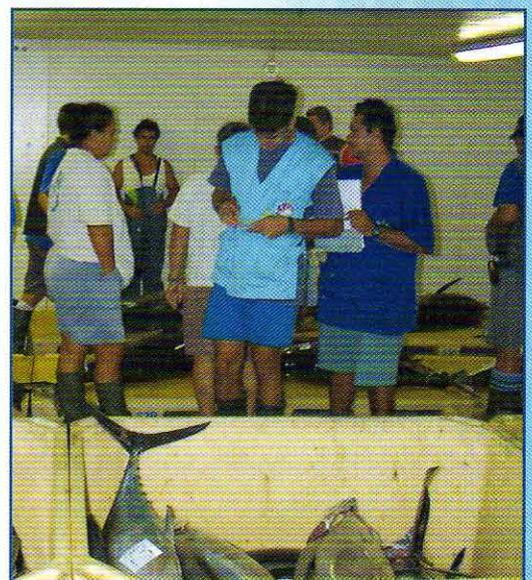
L



BATIMENT M : CONFIGURATION FUTURE MAREYAGE MIXTE

- M**
- Rez-de-chaussée
- 4 ateliers de 75 m² équipés de 2 chambres froides de 25 m³ et une salle de travail
 - 2 ateliers de 150 m² équipés de 2 chambres froides de 40 m³ et une salle de travail

- A l'étage
- Bureaux et sanitaires individuels pour chaque atelier
 - Locaux de stockage d'emballage individuels
 - Locaux techniques
 - Date de mise en exploitation : 1er semestre 2003.
 - Coût : 286 MF CFP TTC



BATIMENT S : ASSAINISSEMENT

- Station de tamisage des déchets de 54 m² (bâtiment S)
- 177 m de réseau de collecte des eaux usées
- Emissaire de 940 m dans le lagon et traversant le récif barrière
- Date de mise en exploitation : Juin 2002
- Coût : 89 MF CFP TTC

LE PORT DE PÊCHE DE PAPEETE

Suite de la page 3

Le principe de fonctionnement de ce bâtiment est de permettre le déchargement des produits congelés, en vrac, pour les stocker dans une chambre froide négative et de les conditionner en cartons avant leur expédition par container frigorifique. Toutes les opérations sont réalisées dans des conditions d'hygiène strictement conformes à la réglementation européenne.

Les salles de conditionnement et les chambres froides sont louées aux exportateurs et la gestion du bâtiment est assurée par le gestionnaire du MIT.

Phase 3 : 2000 - 2002 Bâtiment "export frais" et Assainissement de la zone nord

La phase 3 de l'extension du port de pêche consistait en :

- la construction du bâtiment "export frais" ;
- la réalisation de l'assainissement du Port de pêche ;
- le réaménagement du bâtiment de mareyage local (actuel bâtiment de la criée).

En effet, afin de répondre aux nombreuses demandes d'ateliers export, à l'application de la future réglementation sanitaire sur le marché local et à l'augmentation de l'objectif de production (30 000 tonnes en fin 2006 dont 23 000 tonnes exportées), le projet de réaménagement du bâtiment de mareyage local a dû être totalement repensé et intégré à la phase 4.

La construction du bâtiment de mareyage export frais a démarré en septembre 2000 pour s'achever normalement en fin mars 2002. Sa mise en service est prévue pour le mois de juin 2002.

D'une surface au sol de 2270 m², le bâtiment est constitué :

- au rez-de-chaussée, de 6 ateliers de mareyage attribués aux entreprises locales de mareyage et de 2 salles de criée ;
- à l'étage, de locaux prioritairement loués aux mareyeurs ayant leur atelier au rez-de-chaussée ainsi qu'aux sociétés/organismes œuvrant dans le secteur de la pêche hauturière (armements, syndicats, SEM Tahiti Nui Ravaai).

Ce bâtiment dont le coût global est de 585 MF CFP TTC a été financé à hauteur de 94% par le Fonds de Reconversion Economique de la Polynésie Française (FREPF) et de 6% par la Polynésie française.

Les travaux d'assainissement ont démarré quant à eux en novembre 2001 et devraient être achevés avant la mise en service du bâtiment export en juin 2002. Ils consistent en la pose d'un réseau terrestre de collecte des eaux usées des



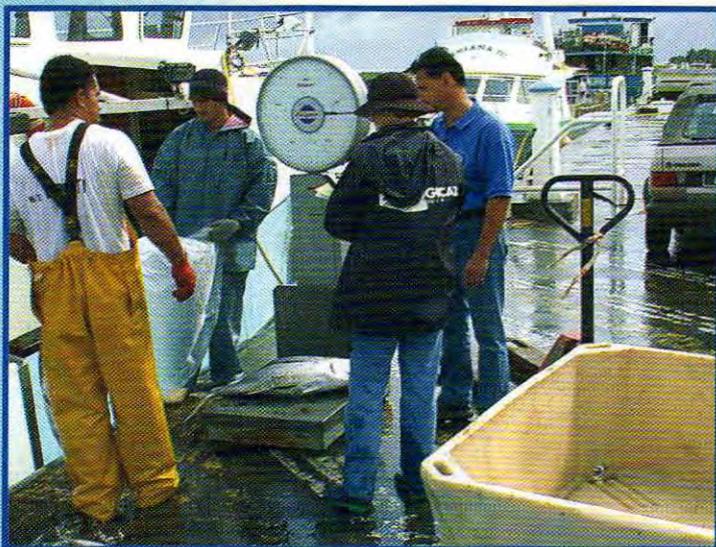
Transfert de longues de poisson mises en bacs

3 bâtiments du Port de pêche, la construction d'une station de tamisage et de compactage des déchets de 54 m² et la pose d'un émissaire de 940 m dans le lagon puis au travers du récif barrière pour rejeter les effluents à l'extérieur du récif barrière, à 20 m de profondeur. Le coût de ce projet s'élève à 89,3 MF CFP TTC pris en charge à hauteur de 50% par le FREPF, 29% par le Port Autonome de Papeete et 21% par la Polynésie française.

Phase 4 : 2002 - 2003 Sécurisation de la production de glace et Aménagement d'un deuxième bâtiment export

La phase 4 consiste en 3 opérations :

- le réaménagement du bâtiment de mareyage actuel en deuxième bâtiment mixte export/local ;
- la construction d'une deuxième tour à glace ;
- la réhabilitation de l'actuelle tour à glace.



Pesée des poissons débarqués directement sur le quai



L'un des 6 ateliers de mareyage pour le marché local

LE PORT DE PÊCHE DE PAPEETE



Les bonitiers et poti marara s'approvisionnent aussi à la tour à glace

La première opération consistera à aménager des ateliers de mareyage aux normes export pour compléter le bâtiment qui sera mis en service en juin 2002. Deux ateliers de 150 m² à usage export et 4 ateliers de 75 m² à usage mixte marché local/export seront réalisés. Les travaux devraient débuter en juin 2002 après le déménagement de la criée au bâtiment export. Dans un premier temps, les 4 ateliers de 75 m² devraient être livrés avant la fin de l'année 2002 pour reloger les actuels occupants, puis ce sera au tour des 2 ateliers de 150 m² qui devraient être livrés au premier trimestre 2003.

Afin de sécuriser la production de glace et de palier aux insuffisances chroniques de livraison de glace, il avait été envisagé de doubler le système actuel de production dans la même tour en attendant la construction de la deuxième tour. Cependant un premier rapport d'expertise a montré que le doublement du système est aussi long à réaliser que la construction d'une deuxième tour et ne règlera pas les problèmes de livraison de glace dus au mauvais état du silo. Il est donc envisagé de lancer immédiatement le projet de construction de la deuxième tour à glace à côté de l'actuelle tour. La date de mise en service de la deuxième tour est prévue pour la fin de l'année 2002. Des dispositions techniques ont été prises par l'actuel gestionnaire pour sécuriser la production de glace au moins jusqu'à cette date.

Parallèlement à cette quatrième phase, le Port Autonome de Papeete lance également en 2002, l'extension du quai de pêche dans la zone comprise entre le bâtiment de mareyage export et le pont de Motu Uta. Cet aménagement devrait permettre l'amarrage de 60 thoniers supplémentaires.

Autres aménagements

A plus long terme, des investissements complémentaires seront nécessaires pour traiter la totalité de la production mais aussi pour offrir des facilités de stationnement et de débarquement aux thoniers.

L'installation d'une troisième tour à glace ou de plus petites unités propres aux bâtiments export destinées plus spécialement aux mareyeurs et exportateurs sera certainement nécessaire à partir de 2003 pour optimiser les opérations de mareyage.

Les installations de traitement du poisson congelé ne permettant pas de faire face à l'augmentation de l'activité "congelé", cette activité pourrait être délocalisée du Port de Papeete. A plus ou moins long terme, le projet de Faratea doit voir le jour à partir de 2006.

L'extension du quai permettrait également de créer des magasins d'armement.

A court terme, le développement des activités sur le port de pêche devra se faire de la manière la plus rationnelle possible afin d'assurer l'écoulement des produits. Outre les investissements pour le conditionnement des produits et pour le basage des thoniers, une réflexion sur les différents aspects de la vie d'un port doit être menée. Il s'agira de trouver des solutions pour :

- l'enlèvement des déchets de poissons ;
- les problèmes de circulation des véhicules et des personnes dans l'enceinte du port de pêche ;
- l'occupation des zones à usage réservé (zone de containers, lavage des véhicules, déchargement des produits).

Te tu'atira'a

Ua fa'aohipa hia te fare vaira'a i'a ha'apa'ari hia no te hapono i rapae i te matahiti 1999. I te matahiti 2000, i ha'amata hia ai te hamani i te fare vaira'a i'a ha'ato'eto'e no te hapono i rapae, o te nehenehe e fa'aohipa i te area no tiunu 2002 (moni ha'amau'a : 585 mirioni). No teie hope'a matahiti 2002, ua mana'o hia e ha'amau te pitira'a o te matini hamani pape pa'ari, e te reira no te ha'amaita'i atua i te terera'a ohipa a te mau pahi tai'a na tua (moni ha'amau'a : 78 mirioni).

I te hope'a roa, e ha'amau hia vetahi mau piha i roto i teie fare ho'ora'a i'a e vai nei i nia i te uahu, e 6 piha ho'ora'a i'a ha'ato'eto'e no te hapono i rapae e te matete atoa, e oti te reira 'ohipa i te area no te ava'e mati 2003. Ta'a'e noa atu te reira e fa'atarava hia te uahu mai te vahi e ti'a hia na matini hamani pape pa'ari e piri atu i te e'a turu no Motu-Uta, e te reira no te fa'arira'a ia i na 60 pahi tai'a na tua api.

ENQUETE POTI MARARA ET BONITIERS A TAHITI ET MOOREA

Compte tenu de l'étendue de sa Zone Economique Exclusive (2^{ème} plus grande ZEE du Pacifique après l'Australie avec environ 5 millions km²), il est incontestable que la Polynésie française dispose là d'un atout capital et que la pêche doit jouer un rôle important dans le développement économique de notre fenua.

Depuis ces dernières années les évolutions du secteur de la pêche ont été très marquées. Elles ont abouti à la distinction de deux types de pêche : la pêche côtière (bonitiers et poti marara) et la pêche hauturière (bonitiers palangriers, thoniers de pêche fraîche et thoniers congelateurs). Les modes actuels de cohabitation des deux activités n'étant pas complètement connus, le Service de la Pêche vient de lancer un appel d'offres pour une étude consistant à analyser certains aspects spécifiques de la filière pêche, ses évolutions et les interactions entre les 2 types de pêche. Cette étude a débuté en décembre 2001 et une vaste enquête va maintenant être menée auprès des pêcheurs côtiers. Un bulletin d'enquête va être envoyé à tous les 250

pêcheurs professionnels de Tahiti et Moorea pour mieux cerner certaines particularités économiques et sociales de la pêche côtière. Afin que l'étude soit représentative, nous vous invitons vivement à remplir ce document avec la plus grande attention et à le retourner à Biodax Consulting, société chargée d'effectuer l'étude. Plus vous serez nombreux à envoyer vos réponses, plus l'étude sera précise. Celle-ci devrait permettre d'adapter les moyens en place pour soutenir plus efficacement le secteur de la pêche. Nous vous remercions par avance pour votre participation active. Si vous désirez obtenir plus de renseignements, n'hésitez pas à contacter Biodax Consulting au 77 93 31.

TITOROTORORA'A I TAHITI E MOOREA

No te ha'apapu maita'i te au taea'era'a o na tautai tai'a e piti, tautai piri fenua (poti auhopu, poti marara), tautai na tua roa (pahi hi a'ahi) ua fa'aoti te piha rava'ai e tuatapapa, no te tautai tai'a, te mau ohipa api oia ato'a te mau fifi i rotou na tautai tai'a e piti. Ua ha'amata te tuatapapara'a na roto i te hoe titorotorora'a na 250 feia tai'a piri fenua. Te ani nei matou ia fa'a i mai outou te mau api parau uiuira'a mana'o o tei horo'a hia atu no te ha'amaita'ira'a i teie tuha'a 'ohipa, oia ato'a no te aupuru te tuha'a tautai tai'a. Te ha'amaururu nei matou te mau pahono o ta outou e fa'aho'i mai