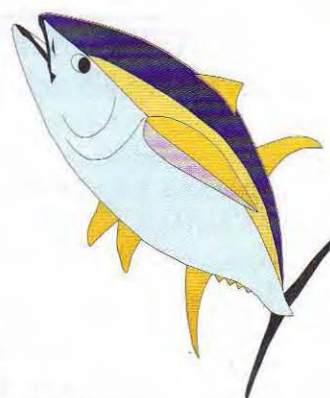
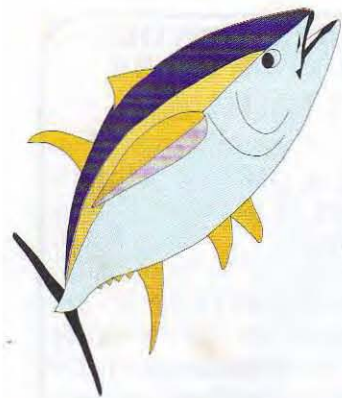




LA LETTRE DE LA PÊCHE

Numéro 2 - Juin 1998

Te
Ve a
Tau
T
a
i

LES ACTUALITES

LE DOSSIER TECHNIQUE :
H.A.C.C.P.

LES STATISTIQUES

La Pêche hauturière : une croissance soutenue, des efforts à poursuivre.

En Polynésie française, la pêche semi-industrielle utilisant la technique de la palangre dérivante mono-filament a démarré en 1990. Depuis, ce sont 49 thoniers, représentant un investissement de 3,7 milliards FCP qui ont été mis en flotte.

Cet effort d'équipement, auquel il faudrait rajouter notamment les investissements réalisés en matière de formation et de commercialisation, n'a pas été vain ainsi que l'illustrent les statistiques pré-

sentées en dernière page.

En termes de capture, la production thonière est passée de 354 tonnes en 1990 à 4 660 tonnes en 1997 (+1216 %), l'ensemble de la production hauturière, incluant les prises des bonitiers et des poti marara, variant de 2 229 tonnes à 6 272 tonnes (+181 %) pendant la même période.

Cette augmentation de la production, qui a été globalement absorbée par le marché local jusqu'en 1996, a permis un développement spectaculaire des exportations de poissons (+783 % en valeur) en 1997. La poursuite du développement à l'export impose de nouvelles exigences comme la mise en oeuvre de plans d'annonce qualité

assuranc

de type HACCP (cf dossier).

La filière pêche hauturière contribue déjà significativement à l'économie avec environ 2 000 emplois directs et indirects, mais les efforts devront encore être poursuivis pour atteindre l'objectif prévu d'une production de 11 000 tonnes, dont 7 000 exportées, à l'horizon 2 003.

- Directeur de la publication : Pierre a TERITEHAU
- Rédacteur en chef : Norma HO-KUIN
- Rédacteur en chef adjoint : Théodore CADOUSTEAU
- Ont collaboré à ce numéro : Les agents des Départements Développement, Contrôle et Etudes d'Information et Formation.

Photo : Louise WROBEL

Imprimeur : TOTE Imprimerie - BP 62 124 FAAA - Tél : 43 78 84 - Fax : 81 22 59.

LA LETTRE DE LA PÊCHE

SERVICE DES RESSOURCES MARINES
BP 20 PAPEETE, TAHITI - SRM PATUTOA : Tél : 43 93 14/43 05 74 - Fax : 43 81 59 - SRM FARE UTE : Tél : 42 81 48



NOUVELLES REGIONALES

CONSULTATION TECHNIQUE SUR LA PECHE

Du 10 au 13 mars 1998, la 2^{ème} consultation technique relative à la gestion des pêches dans le Pacifique Centre et Ouest, s'est tenue à Suva aux Iles Fidji.

Les 22 pays et territoires, dont la Polynésie française, ont débattu des questions relatives au contrôle et à la surveillance des navires.

NOUVELLES DU FENUA

FORMATION PROFESSIONNELLE

Le Vice-Président, Ministre chargé de la Mer, monsieur Edouard FRITCH représentant le Territoire et la Chambre de Commerce, de l'Industrie, des Services et des Métiers (C.C.I.S.M.), représenté par son Président, monsieur Daniel PALACZ ont signé une convention cadre, dont l'objet est de s'associer pour définir et pour mettre en œuvre en commun des actions de formation professionnelle bénéficiant à des professionnels débutants ou déjà établis dans différentes activités du secteur de la mer. Ce partenariat a été souscrit pour une durée de trois ans.

Dans ce cadre, une convention particulière relative à la formation visant à l'obtention du permis côtier, du permis mer hauturier et du certificat de radiotéléphoniste restreint a été conclue. Cette formation sera dispensée aux îles Marquises, au cours du premier semestre 1998.

.....

LE SMA DEVIENT SRM

Par délibération 98-17 APF du 9 avril 1998, l'Assemblée de Polynésie française a précisé les compétences et les missions du Service des Ressources Marines qui succède au Service de la Mer et de l'Aquaculture.

Ce nouveau cadre juridique fait suite à la dissolution de l'EVAAM en 1997.

Le regroupement des moyens publics au sein d'une seule entité administrative permet de faciliter la tâche des administrés dans leur quête de l'information administrative et plus généralement de mieux coordonner la chaîne de l'action administrative.

.....

COMMUNIQUE DE L'ECOLE DE FORMATION

Une formation de patron à la pêche d'une durée de 14 semaines débutera le 1er septembre 1998. Les personnes intéressées sont priées de contacter l'EFAM (tel : 43 98 72) avant le 15 juin 1998 pour déposer un dossier de candidature pour l'examen d'entrée qui se déroulera le 17 juin 1998 à 13H00 dans les locaux de l'école.

.....

FORMATION : QUALITE SASHIMI

Du 30 mars au 2 avril 1998, un stage sur le conditionnement du thon frais destiné au marché du sashimi a été organisé au port de pêche. La formation assurée par un spécialiste de la Communauté du Pacifique, Michel BLANC, a concerné 53 personnes dont 26 pêcheurs, 19 mareyeurs et 8 observateurs divers. Gageons que la qualité des poissons sera encore meilleure sur le marché !

.....

LE HAUT-COMMISSAIRE AU PORT DE PECHE

Le Haut-Commissaire Jean ARIBAUD a visité, le 15 avril 1998, le port de pêche de Papeete. En compagnie du Vice-Président, Ministre de la mer, monsieur Edouard FRITCH, et des représentants de la CCISM (Chambre de Commerce, d'Industrie, des Services et des Métiers) et du Port Autonome, eux aussi partenaires dans le développement de la filière pêche, le représentant de l'Etat a pu se familiariser avec ce secteur porteur d'espoir et, surtout, créateur d'emploi au cours des dernières années.

.....

THONS MARQUES

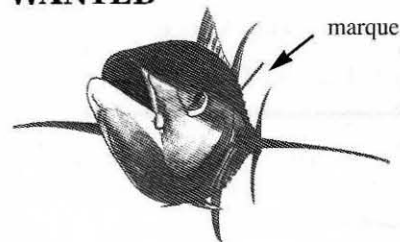
2 Germons d'environ 4-5 kg marqués en janvier 1992 dans la zone 39°S / 150°W ont été repêchés dans nos eaux en février et mars 1998.

En 6 ans, chaque thon n'a gagné que 15 à 16 kg de poids.

Un grand merci aux équipages du FETU et HOTU MOANA 11 pour ces informations très utiles à la compréhension des migrations des thons et à leur croissance.

.....

WANTED



**SI VOUS CAPTUREZ UN
THON, UNE BONITE, UN
MARLIN OU UN ESPADON
PORTANT UNE MARQUE,
VOUS ETES PRIES D'EN
INFORMER LE SERVICE
DES RESSOURCES
MARINES.
UNE RECOMPENSE EST
POSSIBLE.**

LA LETTRE DE LA PECHE

SERVICE DES RESSOURCES MARINES

BP 20 PAPEETE, TAHITI - SRM PATUTOA : Tél : 43 93 14/43 05 74 - Fax : 43 81 59 - SRM FARE UTE : Tél : 42 81 48



LE CONTROLE DE LA QUALITE

Qui ne s'est jamais soucié de la fraîcheur du poisson qu'il achète chez son poissonnier ou au marché ? Un poisson aux couleurs ternes, aux yeux glauques ou un crustacé avec des pattes pendantes lorsqu'on le soulève, éveillent la suspicion de l'acheteur. Mais suffit-il de mettre notre poisson au frais, de le fumer ou de le saler pour lui permettre de conserver toutes ses qualités alimentaires ? La réponse est, vous le devinez... NON !

Le contrôle de la qualité d'un poisson commence dès sa capture et finit dans l'assiette du consommateur !

Mises à part les qualités intrinsèques d'un poisson, dépendant de son état et de son environnement, l'homme intervient sur la conservation du poisson dès sa pêche. Dès sa sortie de l'eau, en fonction des méthodes de traitement, le poisson atteindra l'assiette du consommateur dans un état plus ou moins impeccable. Plus le poisson est frais, plus le pêcheur en retirera un prix intéressant et plus le consommateur sera satisfait.

Comment contrôler la fraîcheur du poisson ?

Les professionnels de la pêche ont développé trois approches :

1. Intervenir sur l'équipement utilisé et les circuits de production par le biais de la réglementation : (Normes Européennes).
2. Mettre en place un plan d'assurance qualité au sein même de l'entreprise par la mise en œuvre d'une méthode d'auto contrôle de la chaîne de fabrication : (Plan H.A.C.C.P.).
3. Savoir reconnaître les bons produits des mauvais et agir sur les procédés de traitement en consé-

quence : ex : contrôle de la qualité du poisson sur le marché japonais.

En quoi consiste la méthode H.A.C.C.P. ?

Hazard Analysis Critical Control Points : Analyse des dangers et maîtrise des points critiques. C'est une méthode d'auto-contrôle, donc initiée par l'entreprise elle-même pour minimiser les risques d'apparition des dangers. Un danger peut être d'origine biologique (contamination bactérienne), chimique (présence de substance chimique nocive dans la chair du poisson) ou physique (présence de corps étrangers tels que morceaux de bois, de métal, de verre).

Quelles sont les différentes étapes de la méthode ?

1. Constituer une équipe avec le personnel de l'entreprise pour la mise en place de la méthode. Cette étape a été mise en place en Polynésie française avec l'aide d'un expert consultant.
2. Décrire le procédé de fabrication de chaque type de produit en identifiant les points critiques, les limites à ne pas dépasser et les actions permettant de maîtriser ces dangers (prévention et correction).
3. Mettre le plan, document décrivant toute l'étape 2, en place.
4. Appliquer le plan en suivant les instructions signalées.

Dans la pratique, un plan bien adapté à votre méthode de travail, ne doit pas perturber votre organisation pour peu que votre procédé de fabrication se rapproche des pratiques d'hygiène standard. Les seuls travaux «supplémentaires» à exécuter se résumeront au contrôle des températures des produits et à vérifier le respect des procédés de fabrication qui sont des opérations de routine déjà effectuées au sein de chaque entreprise.

Qui est chargé de l'application du plan ?

: Un responsable de la Société.
Attention : l'application d'un plan H.A.C.C.P. est une démarche propre à l'entreprise. Les inspecteurs de l'administration ne passent dans votre entreprise que pour vous aider à appliquer votre plan et non pas dans un but répressif. La seule sanction que vous risquez est le refus de votre produit à l'entrée des Etats-Unis si le plan n'est pas respecté.

A quoi sert ce plan ?

: A retrouver les étapes dans lesquelles il y a eu contamination si une contamination a été signalée par votre client.

Qui demande à contrôler le plan H.A.C.C.P. ?

: Votre client lorsqu'un problème survient de façon inopinée, où la Food and Drug Administration (FDA) des Etats-Unis.

L'application de la méthode dans le monde.

Actuellement, seuls les Etats-Unis demandent l'application d'un plan H.A.C.C.P. pour tout produit marin importé, depuis le 18 décembre 1997.

L'Europe appliquera une méthode identique, appelée «auto-contôle», à partir du 1^{er} juillet 1998. L'application de cette méthode en Europe ne déroge pas à l'obligation de l'obtention d'un agrément pour l'exportation dans la communauté européenne.

Pensez aux consommateurs qui achètent les produits en bout de chaîne !

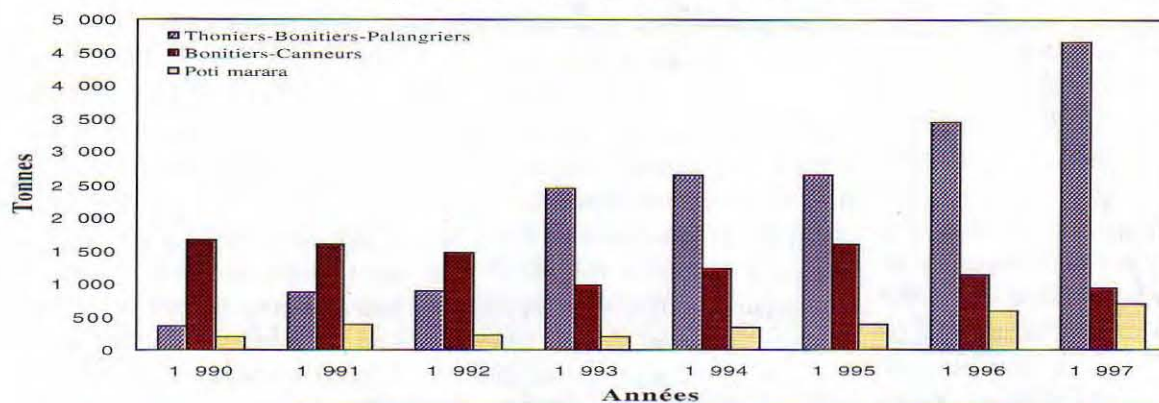
Si vous désirez plus de renseignements, contactez Stephen YEN, au Service des Ressources Marines à Fare Ute, tél : 42 81 48.

LA LETTRE DE LA PECHE

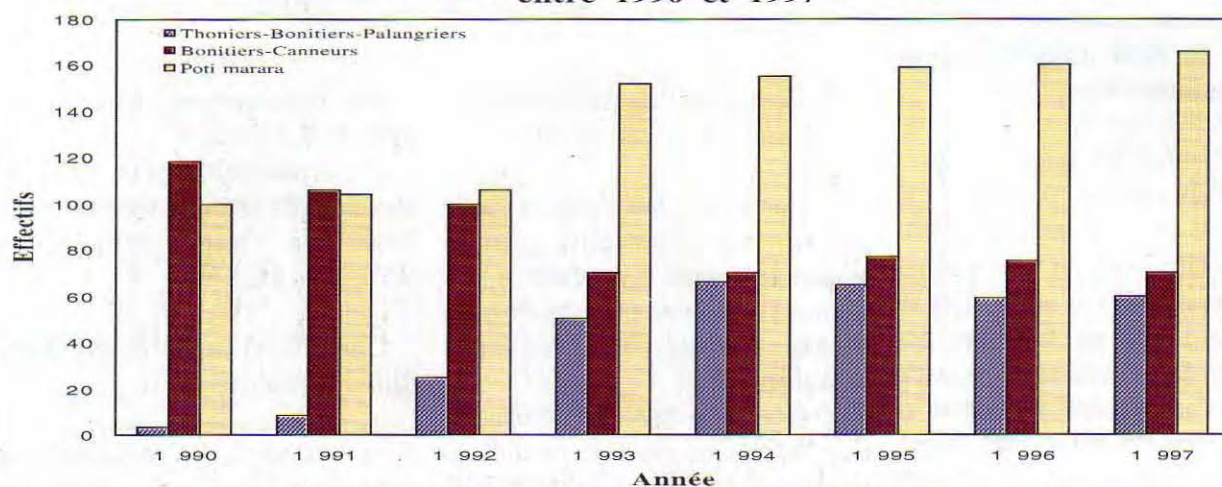


LES STATISTIQUES

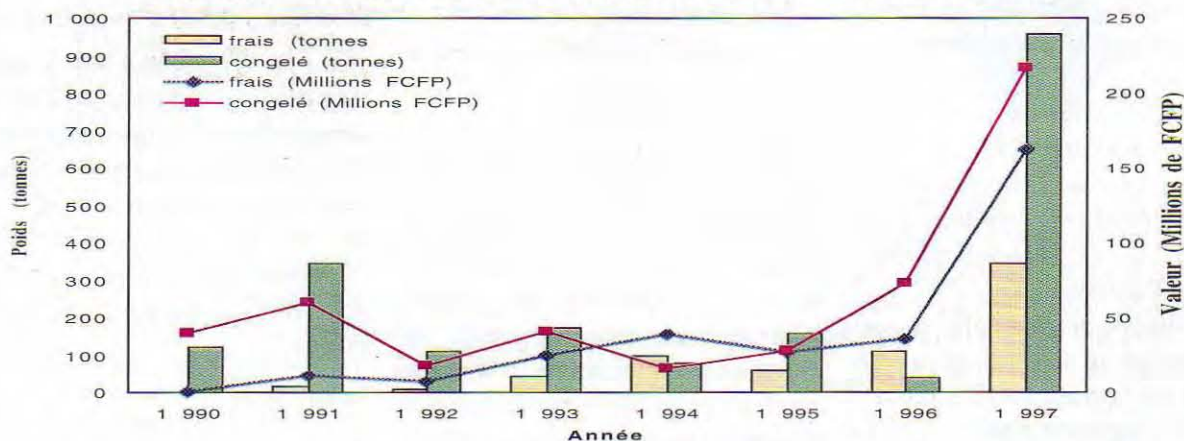
Evolution des productions hauturières réalisées par les professionnels entre 1990 et 1997



Evolution de la structure des flottilles hauturières actives entre 1990 et 1997



Evolution des exportations de poisson du large entre 1990 et 1997



	1 990	1 991	1 992	1 993	1 994	1 995	1 996	1 997
frais (kg)	1 507	14 176	9 161	42 832	97 515	58 863	109 632	345 782
congelé (kg)	122 869	343 557	109 937	174 018	79 034	155 872	38 262	955 927
frais (FCFP)	11 711 280	11 292 140	7 786 100	25 021 041	39 100 285	27 549 120	36 688 446	162 778 210
congelé (FCFP)	40 111 410	60 842 800	18 590 220	40 993 740	16 796 260	28 717 710	7 326 310	218 050 350

LA LETTRE DE LA PECHE

SERVICE DES RESSOURCES MARINES

BP 20 PAPEETE, TAHITI - SRM PATUTOA : Tél : 43 93 14/43 05 74 - Fax : 43 81 59 - SRM FARE UTE : Tél : 42 81 48

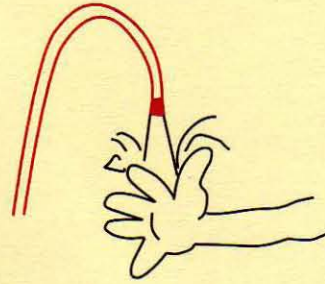


Salut les Amis!

En tant que mareyeur, nous avons des **RÈGLES D'HYGIÈNE** à suivre, afin de proposer une marchandise de bonne qualité.

1°) Nous devons porter une tenue propre.
Le fileteur doit porter une blouse, un tablier, des bottes et un calot.

2°) Il doit se laver les mains le plus souvent possible.



3°) Il ne doit ni fumer, ni cracher, ni boire, et ni manger sur le lieu de travail.



4°) Il doit utiliser les toilettes pour uriner, faire ses besoins et se laver les mains après.

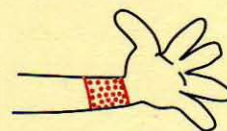


5°) Il doit toujours être en bonne santé.

5.2°) En cas de maladie, il doit prendre un arrêt de travail.

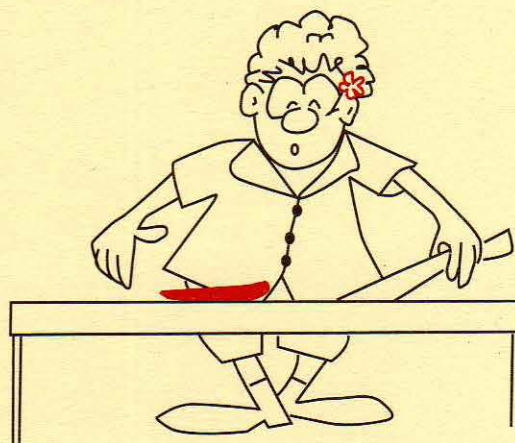
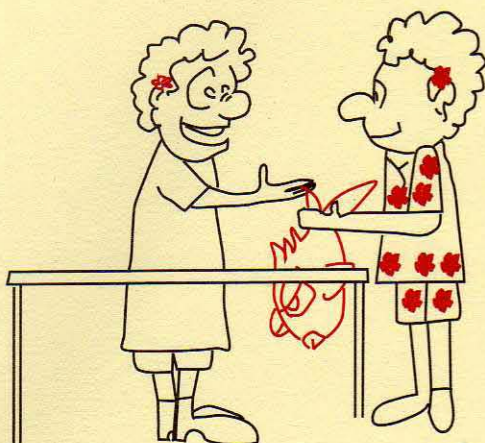


5.1°) En cas de blessure, il doit mettre un pansement étanche.

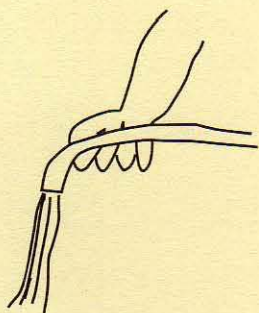


6°) S'il travaille dans la salle de FILETAGE, il ne doit pas aller sur l'aire de réception des poissons.

7°) S'il travaille à la RECEPTION et à L'EVisCERATION il ne doit pas aller dans la salle de filetage.



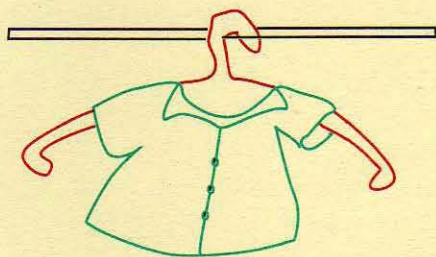
8°) Après le travail, il doit nettoyer les locaux.



9°) Après le travail, il doit nettoyer, désinfecter e ranger les couteaux.



10°) Après le travail, il doit nettoyer, broser et ranger sa tenue de travail dans le vestiaire.



Aurevoir, les
Amis à la pro-
chaine!



SERVICE DES RESSOURCES MARINES

B.P. 20 Papeete, Tahiti

. S.R.M. PATUTOA

Tél : 43.05.74 - Fax : 43.81.59

. S.R.M. FARE UTE

Tél : 42.81.48 - Fax : 43.49.79

N.B : Le personnage utilisé est issu des documents de la Commission du Pacifique Sud.

