



**TOGETHER**  
*for a sustainable future*

## OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50<sup>th</sup> anniversary of the United Nations Industrial Development Organisation.



**TOGETHER**  
*for a sustainable future*

## DISCLAIMER

This document has been produced without formal United Nations editing. The designations employed and the presentation of the material in this document do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries, or its economic system or degree of development. Designations such as “developed”, “industrialized” and “developing” are intended for statistical convenience and do not necessarily express a judgment about the stage reached by a particular country or area in the development process. Mention of firm names or commercial products does not constitute an endorsement by UNIDO.

## FAIR USE POLICY

Any part of this publication may be quoted and referenced for educational and research purposes without additional permission from UNIDO. However, those who make use of quoting and referencing this publication are requested to follow the Fair Use Policy of giving due credit to UNIDO.

## CONTACT

Please contact [publications@unido.org](mailto:publications@unido.org) for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at [www.unido.org](http://www.unido.org)

20311

Distr. LIMITEE

IPCT.181 (SPEC.)

8 juillet 1993

ORGANISATION DES NATIONS UNIES  
POUR LE DEVELOPPEMENT INDUSTRIEL

FRANCAIS

Original: FRANCAIS

---

Atelier sur l'industrie de la  
pêche dans les îles de l'océan  
Indien\*

Antananarive, Madagascar  
8 - 11 juin 1993

RAPPORT\*\*

---

\* Organisé par l'ONUDI en coopération avec la Commission  
de l'océan Indien.

\*\* Le présent document a été reproduit sans une mise au  
point rédactionnelle.

V.93-87169

**TABLE DES MATIERES**

|                                     | <u>Paragraphes</u> | <u>Page</u> |
|-------------------------------------|--------------------|-------------|
| <b>Préface</b>                      | 1 - 2              | 3           |
| <b>Chapitre</b>                     |                    |             |
| Introduction.....                   | 3 - 9              | 3           |
| Conclusions et recommandations..... | 10 - 38            | 4           |
| Organisation de l'Atelier.....      | 39 - 43            | 8           |
| Résumé des débats.....              | 44 - 68            | 9           |
| <b>Annexes</b>                      |                    |             |
| Liste des participants.....         |                    | 13          |
| Liste des documents.....            |                    | 18          |
| Programme.....                      |                    | 19          |

## PREFACE

1. Le Système de consultations est un instrument grâce auquel l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI) sert d'enceinte aux pays développés et aux pays en développement pour leurs contacts et leurs consultations intéressant l'industrialisation des pays en développement. Le Système facilite les négociations entre les parties intéressées, sur leur demande, pendant ou après les consultations.

2. Cette activité aide notamment à repérer les obstacles qui entravent l'industrialisation des pays en développement, à suivre l'évolution de l'industrie dans le monde pour définir des mesures concrètes permettant d'accroître la part des pays en développement dans la production industrielle, et à rechercher de nouvelles formes de coopération industrielle internationale dans le cadre des relations Nord-Sud et Sud-Sud.

## INTRODUCTION

3. L'Atelier sur l'industrie de la pêche dans les îles de l'Océan indien s'est tenu à Antananarive du 8 au 11 juin 1993. Il a réuni 23 participants représentant 5 pays et 3 organisations nationales, régionales et internationales (voir Annexe I).

### Historique de l'Atelier sur l'industrie de la pêche dans les îles de l'Océan indien

4. Dans le cadre de la Commission de l'océan Indien (COI) qui regroupe les Comores, Madagascar, Maurice, la Réunion et les Seychelles, la coopération doit apporter des avantages supplémentaires à chaque pays membre. Pour concrétiser leur volonté de coopérer, les pays ont défini une stratégie d'ensemble que constitue le "plan d'action pour la coopération régionale entre les îles de l'océan Indien". Dans cette stratégie globale l'ensemble ressources marines et environnement constitue un axe complémentaire.

5. L'atelier a eu pour objet de mettre en oeuvre les recommandations de la Consultation régionale sur l'industrie de la pêche pour l'Asie et les pays insulaires du Pacifique, tenue à Vienne en décembre 1991 applicables aux îles de l'océan Indien ainsi que le plan d'action de coopération régionale de la COI.

6. En juin 1991, lors de la Réunion de Nairobi chargée de préparer le programme de promotion industrielle pour la sous-région d'Afrique de l'Est et d'Afrique australe, l'industrie de la pêche a été retenue comme priorité à inclure dans un programme de coopération régionale.

7. Effectivement, l'industrie de la pêche constitue le secteur par excellence qui peut entraîner une coopération au niveau des différents pays, qu'il s'agisse de pêche démersale qui n'est pas suffisamment exploitée sur le plan national, ou de pêche

pélagique et qui commence à être organisée au travers de l'Association Thonière créée au sein de la COI.

8. Compte tenu ce qui précède, l'atelier a été axé sur les problèmes liés à une meilleure utilisation des ressources halieutiques et à la transformation des produits de la pêche dans les pays de la sous-région.

9. L'ONUDI a établi sur ces questions des documents de base qui ont été examinés lors de l'atelier.

### CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS APPROUVÉES

#### Gestion des stocks

10. Les membres de l'Atelier sont unanimes à reconnaître que la première valorisation des ressources halieutiques passe par une gestion rationnelle des pêcheries.

11. Il est en effet apparu que dans certains cas, notamment celui des pêcheries côtières, la mésexploitation de la ressource en poissons de fond aboutit à un gaspillage important de produits qui pourraient contribuer utilement à l'alimentation humaine.

12. Les membres de l'Atelier en ont conclu que chaque Etat doit, en ce qui le concerne, mettre en place des programmes de gestion de ses pêcheries: réglementation adaptée régissant les captures, les périodes, les zones ainsi que les techniques de pêche, de manière à tirer le meilleur profit de ses ressources halieutiques.

#### Adaptation des navires.

13. La qualité du poisson doit être préservée de la capture et maintenue jusqu'au consommateur final.

14. En effet les investissements à terre ne peuvent améliorer la qualité du produit si celui-ci n'a pas été traité correctement dès la capture. La technique de pêche doit donc elle aussi répondre à ces exigences. Les produits doivent être rapidement soustraits à l'action du soleil, manipulés et conservés de façon à éviter meurtrissures et contaminations.

15. Lorsque l'éviscération est possible elle doit être pratiquée rapidement. Pour répondre à ces impératifs le navire dès sa conception doit comporter autant que possible des moyens de relevage, de lavage, un plan de pont adapté et une enceinte de stockage de préférence réfrigérée.

16. Pour les navires effectuant des marées de plus d'une journée, il est indispensable qu'ils aient de la glace en quantité suffisante et qualité acceptable.

17. Le débarquement doit être effectué rapidement et dans des conditions d'hygiène suffisantes. L'eau des ports ne devra pas être utilisée pour le déglacage, le lavage du matériel et de la cale.

#### Politique de désenclavement

18. Devant la dispersion des villages de pêcheurs, ainsi que l'insuffisance des réseaux routiers qui rendent souvent difficile l'encadrement technique, l'approvisionnement en matériels ainsi que la collecte du poisson il est nécessaire:

- De construire, sinon réhabiliter les infrastructures (routes, électricité, énergie, eau potable), particulièrement dans les régions à potentiel halieutique important;
- De mettre en place un service d'encadrement technique qui aura pour tâche d'assurer l'assistance, et le suivi des activités des pêcheurs (techniques de pêche, de conservation, etc.)
- D'inciter les opérateurs économiques à mettre sur le marché les matériels de pêche et les moyens de conservation adéquates (filets, bacs à glaces, caisses isothermes, etc.) et à en faciliter l'acquisition par les pêcheurs;
- D'assurer le transport des produits par des moyens adaptés à cet effet.

#### Amélioration des techniques existantes et introduction de nouvelles techniques de transformation

19. Un certain nombre de techniques traditionnelles peuvent être améliorées pour assurer au poisson une meilleure qualité sanitaire et une durée de conservation plus longue. Le cas du fumage-boucanage par exemple a été exposé. Dans ce domaine des programmes d'assistance technique peuvent dès à présent être proposés aux divers agences du système des Nations Unies. Il serait également souhaitable de combiner la vulgarisation des améliorations technologiques à une recherche et à une amélioration des emballages et des modes de stockage.

20. Les nouvelles techniques qui pourraient être introduites devront s'inscrire dans le contexte socio-culturel et tenir compte des possibilités en ressources animales, techniques, économiques, énergétiques de chaque pays et, également des habitudes et des goûts des consommateurs nationaux ou étrangers dans le cas du démarchage de nouveaux marchés.

### Technique de surgélation.

21. Il est apparu durant les discussions des participants à l'Atelier qu'un point important devrait être souligné dans l'inventaire des techniques de surgélation. Le terme de congélation appliqué aux appareils électro-ménager est impropre et induit certains opérateurs à les utiliser pour surgeler des produits alors que ces matériels ne sont en fait que des conserveurs et ne peuvent être utilisés que pour la conservation des produits surgelés dans les tunnels, sur plaque ou au moyen de liquides cryogéniques, répondant aux critères de la surgélation industrielle. Il en est de même de l'utilisation de chambres froides à température négative qui elles aussi ne peuvent assurer une surgélation à coeur rapide permettant la non-déshydratation des protéines. En conséquence les participants de l'Atelier ont conclu qu'il serait indispensable d'informer les opérateurs de la non-conformité de ces appareils à usage domestique aux normes de la surgélation.

### Emballages

22. Les participants ont constaté le manque dans la région d'industries fabriquant des emballages répondant aux normes exigées par les marchés locaux ou extérieurs, ainsi que le manque de recherche pour le développement d'emballages à partir des matières premières locales et/ou adaptés aux besoins locaux.

### Promotion des PME

23. Les pays de la COI ont des niveaux de développement très différents et donc des législations nationales différentes, conformément à leur situation monétaire (convertibilité).

24. Cependant, dans chacun des pays, il apparaît que pour les petits opérateurs économiques, à tous les niveaux de la filière pêche (production, transformation, commercialisation, distribution), il est important et souhaitable que les réglementations administratives soient réaménagées, restructurées, allégées:

- Autorisations ministérielles (finances, commerce, douanes);
- Assouplissement des mesures d'importation sur les intrants destinés à l'industrie alimentaire halieutique;
- Accès au crédit et aux systèmes de caution pour les petites structures;
- Aménagements fiscaux incitatifs à la création et la modernisation d'entreprises.

25. Ceci permettrait aux petites unités d'avoir des moyens financiers pour proposer, en termes de produits ou en termes de services, des produits de qualité internationale.

### Politique de groupements de producteurs.

26. Afin de pouvoir donner aux pêcheurs les moyens techniques et financiers pour améliorer la qualité des captures, il importe

d'encourager des regroupements par point de débarquement et par affinités.

27. Dans ces regroupements pour éviter une dilution des responsabilités le nombre d'adhérents devra être limité.

28. Pour que les structures et les équipements soient appropriés, à terme, il importe que ceux-ci soient dimensionnés aux besoins et que les pêcheurs soient financièrement impliqués tant au niveau des investissements qu'à celui de la gestion.

29. Une fédération de ces regroupements, quelle que soit leur forme juridique devra être encouragée de manière à assurer une représentation du secteur professionnel auprès des partenaires et des autorités.

#### Harmonisation des normes et des méthodes de contrôle de qualité.

30. Les pays de la zone sont confrontés à deux types de normes de qualité et de méthode de leur contrôle:

- celles relatives à leur marché intérieurs;
- celles relatives à l'exportation (qui sont principalement les normes internationales).

31. Ces normes internationales requises pour l'exportation doivent être appliquées tout le long de la chaîne de production qu'il s'agisse des produits de la mer et d'eau douce, depuis la capture jusqu'à la consommation. Ceci nécessite un contrôle par un service d'inspection compétant et ayant un pouvoir juridique (droit de police), des moyens logistiques (transport, équipements de contrôle, laboratoires, etc.) et de moyens humains adaptés à l'application de ce règlement international.

#### Coopération régionale

32. Un produit n'a de valeur que s'il trouve un acheteur. Une complémentarité entre opérateurs économiques de même taille peut être trouvée entre les pays de la COI, si on envisage l'ensemble de la filière pêche, de la capture à la commercialisation.

33. Les producteurs peuvent ainsi trouver des débouchés, les distributeurs peuvent d'autre part sauvegarder et élargir leurs marchés.

34. Une rencontre entre professionnels des différents stades de valorisation de la pêche peut être initiée par l'ONUDI, dans le cadre de la COI, pour mettre en place des complémentarités interrégionales rentables pour chacun.

#### **RECOMMANDATIONS**

35. En matière de formation les besoins et les capacités de formation des différents pays de la Région, dans le domaine des industries de la pêche, devraient être identifiés en tenant compte des réflexions qui ont déjà été menées, et ce en vue de

mettre en place des programmes régionaux de formation correspondant aux différentes composantes de la filière pêche. A cet effet, l'Atelier recommande que la COI prenne en considération ce problème et étudie la possibilité de présenter une requête à l'ONUDI pour une assistance technique dans ce domaine.

36. En matière de contrôle de la qualité, l'Atelier recommande que les Etats de la région établissent en liaison avec les opérateurs économiques une Charte de Qualité des Produits halieutiques, pour favoriser les échanges interrégionaux.

37. En matière de renforcement de la coopération entre les opérateurs économiques de la filière, l'Atelier recommande aux Gouvernements des Etats de la région, de faciliter et d'encourager l'organisation de rencontres et de forums industriels pouvant déboucher sur un partenariat à l'échelle interrégionale et ceci avec l'assistance éventuelle de l'ONUDI.

38. En matière de promotion de la valorisation des produits de la pêche dans la région, celle-ci devrait aller du traitement du produit par le froid de la capture pour préserver la qualité de la matière première jusqu'à l'utilisation des techniques de conservation adéquates, comme la fumage et le salage-séchage dont les produits trouvent un débouché facile sousrégional et régional voire même extérieur. A cet effet, l'Atelier recommande la mise en place d'un contexte incitatif favorable au développement des PME, dans ces domaines et ce dans le cadre d'une stratégie de développement bien définie (politique, fiscale et douanière, politique de crédit, institutions techniques de support, etc.) Pour y parvenir, l'assistance technique d'organismes internationaux tels que l'ONUDI est recommandé.

#### ORGANISATION DE L'ATELIER

##### Ouverture de l'Atelier

39. Après avoir brièvement analysé l'état actuel de l'industrie de la pêche dans la région de l'Océan Indien, le Directeur Général adjoint, Département des relations extérieures, de l'information et des services des langues et de la documentation a estimé qu'il fallait absolument redynamiser les industries de la pêche de la région en passant nécessairement par l'adaptation des outils industriels aux nouvelles exigences des marchés.

40. Le Directeur général adjoint a souligné en plus l'importance d'harmoniser les termes de l'échange entre l'Afrique et les pays de la Communauté Européenne car les produits de la pêche Africaine interviennent largement en tant que matière première pour les industries de ces pays.

41. Après avoir souhaitée la bienvenue aux participants le Ministre de l'élevage et des ressources halieutiques, Son Excellence Ministre Tsialetra a salué l'initiative de l'ONUDI d'avoir pensé à organiser un atelier qui pourra constituer un centre de réflexions et d'échange d'expériences entre

spécialistes de l'industrie de la pêche. Cette observation liminaire étant faite, le Ministre a souligné l'importance de rechercher une meilleure valorisation des ressources halieutiques et en même temps atteindre une complémentarité entre les efforts entrepris par chaque pays.

42. Son Excellence M. Césaire Rabenoro, Ministre des Affaires Etrangères a ensuite rappelé les objectifs définis dans le plan d'action pour la coopération régionale entre les îles de l'Océan indien qui a été adopté à Mahé (Seychelles) en janvier 1989, à l'issue d'un colloque sur le thème "Stratégie et priorités de développement", afin de situer l'Atelier dans son contexte. Le Ministre a aussi relevé les actions spécifiques indiquées dans le programme intégré de la Commission de l'Océan indien, portant surtout sur l'encadrement à l'exportation, l'intensification de la circulation des informations économiques et commerciales, la normalisation des produits industriels et l'organisation de manifestations commerciales.

43. Pour conclure le Ministre a déclaré ouvert l'Atelier et a souhaité aux participants un excellent séjour en terre malgache.

#### RESUME DES DEBATS

44. Les discussions entre les participants au cours de l'Atelier ont portées sur les thèmes suivantes:

##### Gestion des stocks

45. Le problème de la gestion des stocks ne peut être négligé étant donné que celle-ci constitue une condition essentielle pour toute politique de développement du secteur des pêches.

46. Les participants ont pourtant discuté la disponibilité des matières premières à valoriser et la possibilité d'exploitation durable du stock.

47. Les pays de la sous-région connaissent une situation différente pour ce qui concerne les captures. Les pêcheurs des Comores capturent 8,000 tonnes de poisson sur un stock potentiel de 20,000 tonnes. Quatre-vingt pour cent sont des grands pélagiques. La valorisation des autres espèces est limitée en raison de la fragilité des stocks.

48. Aux Seychelles la pêche artisanale se concentre sur les ressources demersales tandis que la pêche industrielle du thon est pratiquée exclusivement par une flotte non-seychelloise.

49. Aux îles Maurice la production locale n'est pas suffisante pour répondre aux besoins du pays. Autant la matière première que les produits finis sont importés. Pour stimuler la production le gouvernement a mis en place une politique d'incitation qui inclut un code d'investissement favorable au secteur et des facilités de crédit.

### Pertes post-capture

50. Dans certains pays de la région comme Madagascar, les pertes post-capture sont très importantes, outre les pertes dues à une mauvaise conservation du poisson. Le poisson d'accompagnement, considéré de basse valeur, est rejeté à la mer pour ne pas occuper le volume de réfrigération qui pourrait être utilisé par les crevettes. La valorisation et la récupération du poisson d'accompagnement de la pêche crevettière à Madagascar font l'objet d'un projet de la FAO.

51. Dans un pays comme les Comores les pertes post-capture représentent quarante pour-cent des captures totales.

52. Cela est dû principalement par le manque de glace sur le marché. La production de glace est en effet limitée à cause du coût de l'énergie, la mauvaise gestion des unités existantes et le risque perçu de la part des entrepreneurs quant à sa rentabilité.

53. Les participants de la Réunion ont présenté l'expérience de leur pays où des groupements de pêcheurs se rassemblent autour d'une machine à glace ou utilisent ensemble une chambre froide pour pouvoir accéder aux marchés plus rémunérateurs. Les groupements (4 - 5 pêcheurs) choisissent leur forme juridique et ont une couverture sociale. La commune met à leur disposition un bâtiment qui est entretenu par les utilisateurs.

54. Aux Seychelles par contre la glace est gratuite pour les pêcheurs. Cela fait partie des aides que l'Etat octroie au secteur.

55. Les participants ont souligné que dans certains cas la conservation du poisson à courte durée est plus souhaitable que les chambres froides à cause du coût de l'énergie.

### Normes et contrôle de qualité

56. Les participants ont souligné que le contrôle de la qualité du poisson commence avant tout sur les bateaux de pêche. Le coût est inférieur au coût de la qualité dans les unités de transformation qui peut atteindre cinq pour-cent du prix de revient du produit.

57. En principe les normes de salubrité sont des normes logiques car un produit de bonne qualité ne peut provenir que d'une matière première de bonne qualité. Le contrôle doit être aussi sévère pour les produits destinés à être consommés frais que pour ceux destinés à la transformation.

58. Pour faciliter la circulation entre les îles de la région des produits halieutiques les participants ont proposé l'établissement d'un cahier de charge ou charte de qualité comportant les conditions minimales nécessaires pour l'harmonisation des normes sur la commercialisation du poisson.

Cette charte serait réalisée par les services publics en collaboration avec les opérateurs de l'industrie.

59. Au niveau des entrepreneurs l'établissement de formes de partenariat industriel serait souhaitable. Le partenariat pourrait porter sur l'autocontrôle des entreprises incité par l'Etat pour qu'une concurrence saine s'établisse entre les îles de la sous-région.

#### Conservation - méthodes traditionnelles

60. Dans les îles de l'océan Indien, surtout aux Comores et à Madagascar, les techniques de fumage, fumage-boucanage, salé/séché sont souvent utilisées pour la conservation des produits halieutiques.

61. Les produits de ces méthodes de transformation, utilisant différentes espèces, ne sont pas toujours acceptables pour les consommateurs. Leur qualité varie selon le processus utilisé. En général le poisson traité par ces méthodes occupe la troisième place dans les goûts des consommateurs, après le poisson frais et d'eau douce. La transformation devrait utiliser du poisson frais et de bonne qualité au lieu d'utiliser le poisson qui ne peut pas être consommé frais. L'amélioration des techniques traditionnelles pourrait rendre le produit plus acceptable sur le marché local et éviter l'importation.

62. Dans ce contexte le consultant ONUDI a présenté aux participants à l'Atelier la technique du fumage traditionnel amélioré proposé par le projet de développement de la pêche artisanale en Lagune Aby (Côte d'Ivoire). Le four de fumage artisanal conçu pour le projet susmentionné a comme but de répondre aux objectifs suivants:

- Economie de bois;
- Réduction de la pénibilité du travail;
- Produit semblable au produits sorti du fumage traditionnel;
- Prolongation de la durée de conservation.

63. Une telle méthode pourrait être utilisée dans certains pays de l'Océan Indien comme Madagascar et les Comores avec les adaptations nécessaires au contexte socio-culturel local, aux matières premières et aux matériaux de construction disponibles. Le problème du conditionnement qui n'a pas été résolu (paniers favorisant la ventilation du produit, à bon marché et anti-choc) devrait être étudié en tenant compte des matériaux existants sur place.

64. Un tel projet nécessiterait aussi une partie "animation" au niveau des villages et des groupements des femmes. Par ailleurs en raison des difficultés liées au transport et à l'emballage plusieurs unités autonomes dans les nombreux villages seraient souhaitables.

### Commercialisation

65. La commercialisation passe en général par des intermédiaires- collecteurs qui achètent les produits auprès des petits pêcheurs et les transportent sur charrettes ou camions à la capitale ou aux marchés. La distribution du produit frais constitue souvent un problème difficile à résoudre compte tenu des difficultés à mettre en place la logistique nécessaire.

66. Les villages des pêcheurs sont souvent enclavés et d'accès difficile. La construction de routes pour les désenclaver prendrait du temps et la mise en place de chaîne du froid, qui pourrait résoudre le problème, est très chère.

67. Une coopération plus étroite entre les entrepreneurs, sous forme de rencontres entre petits opérateurs de la pêche pourrait être développée soit au sein de la C.O.I. et du Comité Régional pour les Echanges Commerciaux (CREC).

### Formation

68. Dans le domaine de la formation il serait important d'identifier les complémentarités existantes dans chaque pays de la région. Au sein de la COI une réflexion est en cours d'être formulée dans ce sens en vue de la création d'une université de l'Océan Indien. A Madagascar le Centre de Recherche et Formation Halieutique de Toliary a jusqu'à présent formé des ingénieurs halieutes. On estime pourtant qu'il serait nécessaire de changer l'orientation du Centre vers un enseignement plus pratique et la formation de techniciens et chefs d'entreprise. Le Centre technique à la Réunion pourrait offrir des possibilités complémentaires en matière de formation.

### Documentation

69. La liste des documents préparés pour l'Atelier figure à l'Annexe II.

## ANNEXE I

Liste de participants  
Antananrive, Madagascar, 8 - 11 juin 1993

Comores

1. Mme. Akim Amady Aboudo  
Directeur Adjoint de la Pêche  
Direction de la Pêche et de la Mer  
Miniprod B.P. 41  
Moroni  
Comores  
Tél.: 00 269 733 088/732 323  
Fax: 00 269 732 511
  
2. M. Allaoui Aboubacar  
Secrétaire Général du Ministère de la Production  
B.P. 41  
Moroni  
Comores  
Tél.: 00 269 733 088/732 323  
Fax: 00 269 732 511

Madagascar

3. M. Désiré Laurent Rabenomanana  
Directeur de la Pêche industrielle  
Ministère des Affaires Etrangères  
Antananarivo  
Madagascar
  
4. M. Simon Rabearintsoa  
Chef de Division: Transformation, Conservation et Distribution  
Ministère de l'Élevage et des Ressources Halieutiques  
B.P. 1699  
Antananarivo  
Madagascar  
Tél.: 406 52
  
5. M. Yves Jean Michel Mong  
Responsable des Analyses de Composition  
Laboratoire d'Analyse et du Contrôle des Aliments  
Centre Nationale de Recherche sur l'Environnement (CNRE)  
B.P. 1739  
Antananarivo  
Madagascar  
Tél.: 239 62

6. *Mme. Rachelle Ducaud*  
*Chef d'entreprise*  
*Atelier de Fumerie de Poisson artisanale "ANGOHO ROYAL"*  
*B.P. 24 Mujunga 401*  
*Tél.: 0 6 226 15*  
*Fax: 0 6 293 21*
7. *M. Herimanana Zo Nirina Razanamaharo*  
*Responsable Appui, Suivi et Statistiques*  
*Ministère de l'élevage et des Ressources Halieutiques*  
*B.P. 1699*  
*Antananarivo*  
*Madagascar*  
*Tél.: 406 50 (poste 303)*
8. *M. Balsama H. Andriantseho*  
*Directeur Général*  
*Automated Data Analysis Processing and Trading (ADAPT)*  
*B.P. 4212*  
*Antananarivo*  
*Madagascar*  
*Tél.: 291 92*  
*Fax: 291 82*

#### Maurice

9. *M. Rathacharen*  
*Chef de Mission*  
*Ministry of Agriculture, Fisheries and Natural Resources*  
*NPF Building*  
*Port Louis*  
*Mauritius*  
*Tél.: 00 230 233 47 29*  
*Fax: 00 230 212 44 27*
10. *M. Astlok Gishore Ramdenee*  
*P.D.G.*  
*Ocean Products Ltd.*  
*Zone Industrielle, Phoenix*  
*Port Louis*  
*Mauritius*  
*Tél.: 454 99 35/6*  
*Fax: 454 97 41*

#### Réunion

11. *M. Alain Gaudin*  
*Directeur Général Entreprise Nouvelle Agro Alimentaire*  
*Produits de la pêche*  
*5, rue de la Rivière des Galets*  
*Z.A. de Grand Bale*  
*97460 Ile de la Réunion*  
*Tél.: 00 262 22 66 44*  
*Fax: 00 262 22 66 62*

12. **Mme. Hélène Guignard-Barteau**  
Directrice des Services Vétérinaires  
Responsable des Problèmes de Contrôle de Qualité  
des Produits de la Pêche  
Parc la Providence  
97488 Saint Denis Cedex  
Ile de la Réunion  
Tel: 00 262 48 61 23  
Fax: 00 262 48 61 30
13. **M. Rémy Lannuzel**  
Chef de Mission  
Directeur Général de la Société APROPECHE  
Conseiller Technique et Commercial auprès de la  
Direction Départementale des Affaires Maritimes  
28 rue du Maréchal Galliéni  
97420 Le Port  
Ile de la Réunion  
Tel: 00 262 42 23 75/43 05 02  
Fax: 00 262 42 24 05
14. **M. Jean Pierre Minet**  
Délégué Régional pour la Réunion et l'Océan Indien  
Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer (IFREMER)  
BP 60  
97822 Le Port Cédex  
Ile de la Réunion  
Tél.: 00 262 42 03 40  
Fax: 00 262 43 36 84

### Seychelles

15. **M. Joel Nageon de Lestang**  
Chef de Mission  
Directeur de l'Aménagement des Ressources  
Seychelles Fishing Authority  
P.O. Box 449  
Victoria Mahé  
Republic of Seychelles  
Tél.: 00 248 245 95/245 97  
Fax: 00 248 245 08
16. **M. Joseph Tirant**  
Seychelles Marketing Board  
Fish Division  
P.O. Box 71  
Victoria Mahe  
Republic of Seychelles  
Tél.: 00 248 247 21/244 44  
Fax: 00 248 246 61

Organisations régionales

17. Mme. Léa Ravololondratavy  
Commission de l'Océan Indien  
Officier Permanent de Liaison  
Ministère des Affaires Etrangères  
Antananarivo  
Madagascar
18. M. Soobaschand Sweenarain  
Conseiller économique  
Association Thonière  
B.P. 1068 Antananarivo  
Madagascar  
Tél.: 321 83  
Fax: 321 84

Organisations internationales

19. M. C.P.C. Metcalf  
Représentant résident  
PNUD  
B.P. 1348  
Antananarivo  
Madagascar  
Tél.: 219 07  
Fax: 333 15
20. Mme. Hélène Patterson  
Administrateur de Programme Adjoint  
PNUD  
B.P. 1348  
Antananarivo  
Madagascar  
Tél.: 219 07  
Fax: 333 15
21. M. Kourkouliotis Kyriakos  
Administrateur de Programme  
Section privée - Section pêche  
PNUD  
Antananarivo  
Madagascar

Organisations nationales

22. M. Patrice Cayré  
Directeur de Recherche  
Institut Français de Recherche scientifique pour le  
Développement en Coopération (ORSTOM)  
Petite Rivière  
Maurice  
Tél.: (230) 233 47 29  
Fax: (230) 425 12 09

23. M. Pierre Chaperon  
Représentant  
ORSTOM Madagascar  
B.P. 434  
Antananarivo  
Madagascar  
Tél.: 427 66  
Fax: 416 62

## ANNEXE II

Documents de base

Inventaire des moyens de transformation Approche d'une meilleure valorisation  
des produits de la pêche Document de conférence no. 1

Approche d'une meilleure valorisation des produits de la pêche  
artisanale Document de conférence no. 2

Documents par pays

Document de conférence no. 3

Comores

Madagascar

Maurice

La Réunion

Seychelles

Document d'information

Document de conférence no. 4

Fumage traditionnel amélioré proposé par le projet de développement de la  
pêche artisanale en Lagune Aby.

## ANNEXE III

ProgrammeMardi 8 juin

8 h 30 - 10 heures

Enregistrement des participants

10 heures - 11 h 30

Ouverture de l'Atelier  
Adoption de l'ordre du jour  
Exposés du Secrétariat et présentation  
des documents de base

14 h 30 - 17 h 30

Présentation des ~~communications~~ des  
Comores et Maurice

Mercredi 9 juin

9 heures - 12 h 30

Présentation des ~~communications~~ du  
Madagascar, les Seychelles et la Réunion

14 heures - 17 heures

Suite

Jeudi 10 juin

9 heures - 12 heures

Exposé sur le fumage du poisson  
Projets et plans concernant l'industrie  
de transformation des produits de la mer  
et son développement dans la région

14 heures - 17 heures

Suite

Vendredi 11 juin

9 heures - 11 heures

Examen et adoption des conclusions et  
recommandations

11 h 30

Clôture de l'Atelier