



TOGETHER
for a sustainable future

OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50th 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 for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at www.unido.org



XD9700092

84A.
-Lille

21654

Distr. RESTREINTE

DP/ID/SER.B/742
23 mai 1996
Original: FRANCAIS

ETUDE DES MOYENS DE RENFORCEMENT DE LA
COOPERATION TECHNIQUE DANS LE DOMAINE DES INDUSTRIES
DE LA PECHE ENTRE LES PAYS AFRICAINS
RIVERAINS DE L'OCEAN ATLANTIQUE

XA/RAF/94/610

AFRIQUE REGIONALE

Rapport final*

Etabli pour les Gouvernements de l'Afrique régionale par
l'Organisation des Nations Unies pour le Développement industriel,
Organisation chargée de l'exécution pour le compte
du Programme des Nations Unies pour le Développement

Basé sur le travail de P. M. Lamendour, Chef d'équipe
et A. Tall, Consultant en industrie de la pêche

Fonctionnaire chargé de l'appui: A. Ouaouich,
Service des Agro-Industries

Organisation des Nations Unies pour le Développement industriel

Vienne

*Document n'ayant fait l'objet d'aucune mise au point rédactionnelle.

v.96 -83856

R

TABLE DES MATIERES

	Page
Résumé	3
I. Introduction générale	4
1. Population	4
2. Croissance économique	4
3. Le secteur de la pêche	6
4. Objectifs de l'étude	8
5. Méthodologie	8
6. Définitions et limites de l'étude	8
7. Le rapport	9
II. Profil par pays	10
1. Introduction	10
2. Utilisation des petits pélagiques	10
3. Gestion de la ressource	10
4. Préservation et contrôle de la qualité des produits de la pêche	10
5. Formation	11
6. Techniques de transformation	11
7. Commercialisation	12
8. Echanges entre laboratoires de contrôle: Réseaux d'intercomparaison	12
9. Maintenance et construction navale	12
10. Fabrication de matériel de pêche et équipements industriels	
MAROC	14
MAURITANIE	18
SENEGAL	22
CAP VERT	26
GAMBIE	29
GUINEE BISSAU	32
COTE D'IVOIRE	35
GHANA	38
TOGO	43
BENIN	46
NIGERIA	50
CAMEROUN	55
GABON	59
CONGO	62
ANGOLA	66
GUINEE	71
III. Programme de développement des industries de la pêche dans le cadre d'une coopération régionale ou sous-régionale entre les pays membres de la Conférence	
Sous-programme I: Gestion et aménagement des ressources	74
Sous-programme II: Promotion des technologies	76
Sous-programme III: Commercial. des produits de la pêche	78
Sous-programme IV: Promotion des industries de l'emballages	79
Sous-programme V: Promotion des industries de fabrication et de distribution des équipements pour les industries de la pêche	80
Sous-programme VI: Promotion de la maintenance et de la construction navale dans la région	81
Sous-programme VII: Développement régional des ressources humaines pour les industries de la pêche.	83
Annexe: Commentaire du responsable du projet à l'ONUDI	84

RESUME

Le projet a pour objet d'identifier les domaines et modalités de coopération dans le domaine des industries de la pêche entre les pays africains membres de la Conférence ministérielle sur la coopération halieutique entre les pays africains riverains de l'océan Atlantique.

Pour cela l'étude du système industriel des pêches a été effectuée dans les pays précités comme suit:

- Collecte des informations pertinentes disponibles au niveau de l'ONUDI à Vienne, de la FAO à Rome, du CCT à Genève et de l'UE à Bruxelles. Une analyse préliminaire de ces informations a permis de dégager un certain nombre d'aspects susceptible de faire l'objet d'une coopération régionale ou sous-régionale (ce travail a été exécuté du 25 septembre au 20 octobre 1995);
- Visite des pays concernés pour discuter et approfondir les informations sur ces aspects (travail effectué du 21 octobre au 16 décembre 1995);
- Recoupement et analyse de toutes les informations recueillies avec élaboration d'un rapport comprenant des recommandations sous forme d'un ensemble de concepts de programme régionaux de coopération (travail effectué du 17 décembre 1995 au 15 février 1996).

Les résultats du travail décrit ci-dessus seront soumis aux représentants des différents pays concernés qui seront réunis prochainement à Abidjan (Côte d'Ivoire). Cette réunion à laquelle seront invités aussi les organisations internationales et régionales concernées ainsi que les représentants des pays donateurs, discutera des aspects retenus et des concepts de programmes afin de définir les moyens et modalités de coopération entre les pays concernés.

Sur la base des résultats de cette réunion des programmes détaillés seront élaborés et soumis à l'approbation de la Conférence ministérielle avant de les présenter aux pays donateurs et autres organismes d'assistance pour financement.

Le projet a été entrepris sur la demande de la Conférence ministérielle et en coopération avec ses organes que sont la Présidence et le Secrétariat Général. Outre le responsable du projet à l'ONUDI, deux consultants internationaux ont été utilisés. Il est à signaler aussi que le Secrétariat Général a été associé étroitement à l'exécution des activités du projet.

II. INTRODUCTION GENERALE

1. POPULATION

La population de la région s'étendant du Maroc à l'Angola a atteint 265 millions d'habitants en 1994 (tableau 1). Le taux de croissance de cette population est fortement élevé, il est presque partout supérieur à 2,7% par an. Avec des prévisions qui font état d'un taux de 3% par an, le nombre d'habitants de la région doublera en 25 ans. Ceci n'est pas sans conséquences sur l'emploi et les besoins alimentaires.

Cette croissance est très déséquilibrée entre les zones rurales et les zones urbaines. On observe, en effet, une urbanisation très rapide. Ceci aura vraisemblablement un impact sur la structure de la demande de produits de la pêche et sur le coût de distribution. Le rapport entre zones rurales et urbaines est également marqué par la forte disparité dans l'accès aux biens et services sociaux.

L'espérance de vie dans les pays de la Conférence est en général faible, elle est de 53 ans à l'exception du Maroc, du Cap Vert et de Sao Tomé et Príncipe où elle dépasse 65 ans.

Le taux moyen d'alphabétisation est de 44 %. Cependant, il dépasse 50 % dans sept pays qui sont : Cameroun, Congo, Côte d'Ivoire, Gabon, Ghana, Nigéria et Zaïre. La Guinée Equatoriale et le Maroc ont un taux de 50% (tableau 1).

TABLEAU 1 : RESUME DES STATISTIQUES DES PAYS DE LA RÉGION

	<u>Population</u> <u>(1000)</u>	<u>Taux de croiss.</u> <u>pour cent</u>	<u>Taux alphabét.</u> <u>pour cent</u>	<u>Espè. vie</u>
Angola	10 276	3.9	42	48
Bénin	5 086	3.2	23	47
Cameroun	12 522	2.8	54	58
Cap Vert	370	2.8	ND	67
Congo	2 443	3.0	57	51
Côte d'Iv.	13 316	3.5	54	51
Gabon	1 248	2.9	61	55
Gambie	1 042	4.0	27	47
Ghana	16 446	3.1	60	57
G. Bissau	1 028	2.2	37	45
Guinée	6 306	3.1	24	45
Guinée Equat.	374	2.7	50	50
Libéria	2 845	3.4	40	57
Maroc	25 945	2.1	50	65
Mauritanie	2 161	2.6	34	49
Namibie	1 461	2.7	ND	61
Nigéria	105 264	3.1	51	54
Sao Tomé P.	127	2.4	ND	67
Sénégal	7 902	2.5	38	51
Sierra Léone	4 297	2.5	21	45
Togo	3 885	3.2	43	56
Zaïre	41 231	3.2	72	52

2. CROISSANCE ECONOMIQUE

En Afrique, bien que le Produit Intérieur Brut (PIB) en termes réels ait augmenté de 1,9 % en 1994, il est resté inférieur au taux de croissance démographique qui s'est inscrit à 3 %, d'où une nouvelle contraction du revenu par habitant de 1,1 % en 1994.

En 1993, seuls huit pays membres de la conférence avaient une croissance du PIB supérieure ou égale à 3 %. La croissance du PIB des pays de la zone franc, qui était restée négative précédemment (1992 et 1993), a connu une amélioration de 1,3 %. Les économies de plusieurs pays de la zone franc ont bénéficié d'un regain de compétitivité de leurs exportations favorisé par la dévaluation du franc CFA au début de l'année 1994 et par l'accroissement des apports financiers qui ont suivi la dévaluation.

Le taux d'inflation mesuré par l'indice des prix à la consommation, est passé de 28,7 % en 1993 à 33,6 % en 1994. Cependant l'inflation moyenne en Afrique occulte d'importantes variations entre pays, de fait le tableau global de la région de la Conférence combine une hyperinflation en Angola - plus de 1379 % - avec un taux d'environ 1,2 % en Guinée Equatoriale. Les sources d'inflation dans la région également différaient d'un pays à l'autre et comprenaient notamment la dépréciation de monnaies locales, en particulier le franc CFA, l'aggravation des déficits des finances publiques, l'incapacité à maîtriser l'expansion monétaire et les effets induits par les prix des politiques d'ajustement mises en oeuvre dans la plupart des pays de la Conférence.

Sur le front externe, les termes globaux de l'échange se sont encore détériorés en 1994, en dépit de l'augmentation des cours sur les marchés de certains produits de base dont notamment les produits de la pêche. Cette détérioration a été due en particulier à la faiblesse structurelle du commerce africain et à la dévaluation du franc CFA qui a renchéri les importations des pays de la zone CFA.

Le tableau 2 présente les taux de croissance du PIB réel par région pour les périodes 1980-1990 et 1990-94. Toutes les sous-régions ont connu des taux de croissance relativement élevés pendant la période 1960-70 mais l'élan de croissance s'est estompé au fil des ans, la majorité des sous-régions ayant régulièrement enregistré, depuis les années 1970 des taux de croissance du PIB inférieurs au taux de croissance démographique. La baisse a été plus prononcée dans le cas du Maghreb et des pays exportateurs nets de pétrole. Le PIB est tombé à des niveaux négatifs dans la Communauté Economique des Etats de l'Afrique Centrale (CEEAC) pendant la même période. La croissance moyenne du PIB réel dans la Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest (CEAO) est tombé de 4,3 % dans les années 60 à 2,1 % dès 80, avec une légère amélioration au cours de la période 1990-94.

**TABLEAU 2: CROISSANCE DU PIB REEL PAR SOUS-REGION
(AUX PRIX CONSTANTS DU MARCHE DE 1985), 1960-1994
(VARIATIONS ANNUELLES EN POURCENTAGE)**

<u>Sous-région</u>	<u>1960-1970</u>	<u>1970-1980</u>	<u>1980-1990</u>	<u>1990-1994</u>	<u>1993^{a/}</u>	<u>1994^{b/}</u>
CEEAC	3.9	2.7	1.9	-3.7	-6.3	-2.6
CEDEAO	4.3	4.2	2.1	2.0	2.0	1.7
MAGHREB	11.7	3.7	1.9	1.4	-0.3	2.0
ZEP	4.4	1.1	3.2	2.0	1.5	2.9
ZONE FRANC	4.5	4.3	1.7	0.2	-1.5	1.3
Exp.nets pétrole	7.3	4.1	2.5	1.6	0.2	1.2
Imp.nets pétrole	4.2	2.5	2.5	1.9	1.9	3.5
Ensemble des PMR	6.1	3.6	2.5	1.7	0.7	1.9

Source : INFOPECHE

a/ Chiffres provisoires

b/ Estimations préliminaires

Le taux d'inflation dans les pays de la Conférence est en général élevé. Une telle inflation a naturellement de lourdes conséquences sur le secteur des pêches qui utilise essentiellement des équipements et du matériel de pêche importés pour la plupart, ainsi que du carburant. Elle explique aussi la difficulté à laquelle font face de nombreux importateurs pour renouveler leurs stocks. Ceci est également vrai pour les Administrations et les projets de développement qui ont mis en place des fonds de roulement alimentés par la vente en monnaie locale d'intrants.

3. LE SECTEUR DE LA PECHE

a. Ressources et production

Les produits de la pêche jouent un rôle important dans l'économie des pays de la Conférence. Leurs exportations ainsi que les autorisations de pêche accordées à des navires de pêche hauturière génèrent des revenus en devises, et en outre, le poisson est une source vitale de protéines animales dans plusieurs pays de la région. Le secteur des petites espèces pélagiques est d'une importance particulière pour la sécurité alimentaire dans la région puisque ces espèces sont les plus populaires dans les communautés à faible revenu. De plus, la pêche artisanale et côtière qui repose en grande partie sur la capture des petits pélagiques, est essentielle pour l'emploi. En effet, elle procure des emplois dans la pêche, ainsi que dans les activités de transformation, de commercialisation et de distribution.

La région dispose de ressources halieutiques importantes. Sa façade maritime sur l'Océan Atlantique s'étale sur plus de 11.000 km et couvre une Zone Economique Exclusive (ZEE) de plus de 3,6 millions de km² (tableau 3). Les principaux groupes de petits pélagiques rencontrés sont les *clupéidés*, les *carangidés* et les *scombridés*. Les *clupéides* ouest africain comprennent les sardinelles (*Sardinella aurita* et *Sardinella maderensis*), la sardine (*Sardina pilchardus*) et le pilchard (*Sardinop ocellatus*) et différentes espèces d'anchois (*Engraulis encrasicolus*). Les *carangidés* comprennent les chinchards (*Trachurus* et *thrachurus tracae*), l'aloise rasoir (*Ilisha africana*) et le bonga (*Ethmalose fimbriata*). Le maquereau espagnol (*Scomber japonicus*) est le *scombridé* que l'on trouve dans la région.

TABLEAU 3 : CARACTERISTIQUES GEOPHYSIQUES

	<u>Superficie</u> (km ²)	<u>Long. Côte</u> (km)	<u>Plateau</u> <u>continental</u>	<u>ZEE</u> (km ²)	<u>Eaux</u> <u>continent.</u>
Maroc	ND	2 850	115 100	ND	ND
Mauritanie	1 025 520	754	44 200	154 700	ND
Sénégal	196 720	531	31 600	205 700	1 000
Cap Vert	4 030	965	10 150	789 400	-
Gambie	11 300	80	3 900	19 500	80
G. Bissau	36 120	274	45 000	150 500	ND
Guinée	245 800	346	38 400	71 000	950
Sierra Léone	71 740	402	26 400	155 700	70
Libéria	111 370	579	19 600	229 700	800
Côte d'Ivoire	322 460	510	10 300	104 600	2 800
Ghana	238 540	539	20 900	218 100	8 660
Togo	56 790	56	1 200	2 100	300
Bénin	112 620	121	3 100	27 100	1 600
Nigéria	923 770	853	46 300	210 900	9 200
Cameroun	475 440	402	10 600	15 400	3 700
Guinée Eq.	28 050	296	14 710	283 200	ND
Gabon	267 670	885	46 000	213 000	10 000
Sao Tomé P.	960	210	1 459	160 000	-
Congo	342 000	169	8 900	24 700	1 000
Zaire	2 345 410	37	1 150	1 000	8 000
Angola	1 246 700	1 650	66 900	605 700	2 000

Les captures peuvent varier considérablement d'une année à l'autre. Dans certains pays la qualité des statistiques n'est pas satisfaisante, mais en général les petits pélagiques représentent environ 70 % des captures totales marines de la région (tableau 4). En 1992, ce chiffre équivaut à 3,4 millions de tonnes de petits pélagiques sur une capture marine totale d'environ 4,8 millions de tonnes.

TABLEAU 4 : TOTAL DES CAPTURES ET POURCENTAGE DES PETITS PELAGIQUES PAR PAYS, EN 1992 (EN TONNES ET POUR CENT)

<u>Pays</u> <u>de pêche</u>	<u>Captures maritimes</u> <u>approximatives</u>	<u>% Petits pélagiques</u> <u>des captures maritimes</u>
Maroc	525 000	70.8%
Mauritanie	79 000	23.8%
Sénégal	302 000	71.5%
Cap Vert	9 000	70.0%
Gambie	20 000	70.1%
Guinée Bissau	5 000	54.6%
Sierra Léone	40 000	76.5%
Libéria	5 000	54.0%
Côte d'Ivoire	69 000	84.8%
Ghana	369 000	75.2%
Togo	10 000	45.0%
Bénin	9 000	56.1%
Nigéria	209 000	65.7%
Cameroun	62 000	54.6%
Guinée Eq.	3 000	28.0%
Sao Tomé P.	4 000	65.5%
Gabon	19 000	65.5%
Congo	19 000	60.0%
Zaire	2 000	73.9%
Angola	68 000	86.7%
Namibie	318 000	72.5%
Afrique du Sud	703 000	72.3%
Russie	558 000	95.5%

Ukraine	382 000	35.2%
Espagne	121 000	93.7%
Lituanie	73 000	97.1%
Lettonie	72 000	95.1%
Roumanie	57 000	92.7%
Georgie	28 000	95.8%
Portugal	30 000	46.1%
Rép. de Corée	20 000	36.0%
Bulgarie	9 000	75.0%
Autres	244 000	5.9%

Total	4 769 000	70.4%

Source : INFOPECHE

b. Flottes et emploi

Les pêcheries de petits pélagiques dans la région peuvent de manière schématique être divisées en trois grandes catégories: la pêche semi-industrielle (senneurs côtiers), la pêche industrielle (c'est-à-dire les flottes hauturières et les bateaux usines) et la pêche artisanale.

La pêche piroguière le long de toute la côte, à l'exception du Maroc, emploie une importante main d'oeuvre. On a estimé à environ 650 000 - 750 000 le nombre de pêcheurs travaillant dans le secteur et peut être deux autres millions dans les activités secondaires. On utilise généralement des filets tournants, les filets cerclants/sennes coulissantes et les sennes de plage pour capturer les petits pélagiques.

La pêche hauturière est pratiquée par la flotte des pays de l'ex bloc de l'Est qui a diminué depuis l'effondrement de l'ex-URSS.

La pêche côtière est essentiellement concentrée au Maroc où l'on a recensé 12 000 barques.

4. OBJECTIFS DE L'ETUDE

Cette étude doit permettre aux ministères chargés de la pêche dans les pays de la Conférence de définir les domaines et les moyens de renforcement de la coopération technique entre les pays africains riverains de l'Océan Atlantique.

L'objectif est de prendre connaissance des informations disponibles sur les industries de la pêche dans les pays membres de la Conférence, au niveau de l'ONUDI ainsi que d'autres organismes tel que la FAO, le CCI, l'UE... de visiter les pays concernés de la région pour les compléter et les mettre à jour. L'analyse de ces informations devant permettre de détecter les domaines qui peuvent faire l'objet d'un renforcement de la coopération régionale et sous régionale.

Les résultats de l'étude ainsi que les recommandations qui en seront issues seront soumis à une réunion regroupant les pays considérés et qui aura lieu prochainement à Abidjan (Côte d'Ivoire).

5. METHODOLOGIE

L'étude est réalisée par le service des agro-industries de l'ONUDI suite à la requête officielle de la Conférence Ministérielle sur la Coopération Halieutique entre les Etats Africains Riverains de l'Océan Atlantique. Pour réaliser l'étude, l'ONUDI a recruté deux consultants internationaux, spécialistes en traitement et commercialisation des produits de la pêche.

Le Chef de mission a effectué la première phase de la mission qui consistait à la collecte d'informations disponibles auprès de la FAO, du CCI, de l'UE et de l'ONUDI. Les informations recueillies ont été analysées à l'ONUDI et communiquées au deuxième consultant.

La deuxième phase de la mission a consisté en travaux sur le terrain. L'un des consultants a visité le Maroc, la Mauritanie, le Sénégal, le Cap Vert, la Guinée Bissau et la Gambie. L'autre consultant quant à lui a effectué des visites dans les pays ci-après : Côte d'Ivoire, Ghana, Togo, Bénin, Nigéria, Cameroun, Gabon, Congo et Angola. Ce qui fait un total de 15 pays sur les 22 de la Conférence.

De retour au siège de l'ONUDI à Vienne, les deux consultants ont mis en commun leurs connaissances, communiqué les premiers résultats de leur mission au responsable du projet à l'ONUDI et au représentant du Secrétariat Général de la Conférence et ont ensemble rédigé le rapport final rassemblant les informations, recommandations et conclusions de la mission.

6. DEFINITIONS ET LIMITES DE L'ETUDE

L'étude s'est essentiellement attachée, après avoir recueilli les informations nécessaires, à rechercher les similitudes et les complémentarités entre les différents pays pouvant conduire à une coopération régionale ou sous-régionale dans le domaine des industries de la pêche.

L'étude est limitée de facto par la volonté et la possibilité pour les pays de la Conférence de donner les informations nécessaires à une bonne connaissance et bonne compréhension des problèmes auxquels on souhaiterait apporter une solution.

7. LE RAPPORT

Le rapport final est une synthèse des informations recueillies par l'équipe des consultants. Il passe en revue les principaux aspects retenus traités avec les recommandations inhérents à chacun d'entre eux. L'analyse de la situation est faite de manière globale, puis rapportée à chacun des pays visités. Le recoupement des résultats d'analyse aux deux niveaux (global et national) permet de faire ressortir les domaines qui peuvent faire l'objet d'une coopération.

Des recommandations sont formulées sous forme d'idées de programmes régionaux à discuter lors de la réunion d'Abidjan.

II. PROFIL PAR PAYS

1. INTRODUCTION

Plusieurs points importants ont été dégagés au cours de la première phase et discutés au siège de l'ONUDI à Vienne. Divers aspects ont ainsi été retenus comme pouvant faire l'objet d'une coopération régionale. Le rapport examine la situation de chacun de ces aspects dans les pays visités par les consultants.

2. UTILISATION DES PETITS PELAGIQUES

Sur la base des diverses études menées par la FAO et les instituts de recherches de la région, il ressort que les petits pélagiques (sardines, sardinelles, ethmaloses, chinchards et maqueraux, ...) constituent plus de 70 % des captures marines totales de l'Afrique de l'Ouest soit environ 3,5 millions de tonnes sur un total de 4,8 millions de tonnes.

En dehors du Maroc et du Sénégal - et par le passé le Ghana - où les sardines et les sardinelles sont respectivement transformées dans les conserveries, les petits pélagiques sont en général congelés ou fumés artisanalement.

Les petits pélagiques jouent un rôle important dans la sécurité alimentaire de la région et procurent aussi l'essentiel de l'emploi dans le secteur de la pêche. Cependant, suite au départ des navires de pêches du bloc de l'ex-URSS, le volume des captures a beaucoup baissé dans la région ce qui n'est pas sans conséquences sur le commerce régional. Le thon, grand migrateur, poisson noble, est pêché par une flotte étrangère essentiellement composée de bateaux de pêche de l'UE (France et Espagne). Plusieurs pays, qui n'ont pas encore une industrie basée sur le traitement du thon, ont manifesté le désir de disposer de plus d'informations sur leurs ressources thonières.

3. GESTION DE LA RESSOURCE

Tous les pays de la Conférence participent au projet de la FAO sur le développement des pêches dans l'Atlantique Centre-Est (COPACE). Ce projet aide les pays à évaluer les ressources et à mettre en oeuvre des programmes d'aménagement de leurs pêcheries. Le caractère migratoire de certaines espèces, généralement les grands et petits pélagiques a amené certains pays à se regrouper au niveau sous-régional pour mieux gérer les stocks de poisson. C'est le cas notamment des six pays de la Commission Sous-Régionale, des pays du COREP. En outre, et en fonction de l'impact de la ressource halieutique, certains pays se sont dotés de centres de recherches océanographiques et des pêches. Cependant, les pays ont manifesté la volonté de renforcer et d'élargir leur coopération pour exploiter plus rationnellement leurs ressources halieutiques. Dans ce contexte un projet - financé par l'UE et exécuté par la FAO - qui a pour objectif l'harmonisation des législations des pêches, est actuellement en cours. En outre, les responsables de l'administration des pêches de la région ont participé aux différentes réunions organisées par la FAO et qui visent l'adoption d'un **code international de conduite pour une pêche responsable**. Ceci afin d'assurer l'approvisionnement en produits de la pêche des populations actuelles et futures. Les Etats doivent adopter des normes efficaces de planification et d'aménagement des pêches dans l'optique d'un développement durable conduisant au maintien du volume, de la qualité, de la diversité et de la disponibilité économique des ressources halieutiques.

4. PRESERVATION ET CONTROLE DE LA QUALITE DES PRODUITS DE LA PECHE

Les pays de la Conférence constituent une région nettement exportatrice de produits de la pêche. Etant données les relations traditionnelles qui les lient avec le vieux continent, les pays exportent leurs produits à haute

valeur marchande vers l'Union Européenne. Cet important marché s'est doté depuis 1991 d'une réglementation sanitaire harmonisée qui exige entre autre que les produits des pays tiers mis sur le marché européen doivent être pêchés, traités, emballés et stockés dans les mêmes conditions que ceux de l'UE. Cette nouvelle réglementation est appliquée à partir du 1er janvier 1996. Ceci constitue un grand défi car beaucoup d'établissements de traitement des produits de la pêche ne satisfont pas aux exigences technico-sanitaires des principaux pays importateurs.

En outre, les législations sanitaires appliquées aux produits halieutiques sont incomplètes dans la plupart des pays. Les services d'inspection, quand ils sont disponibles, souffrent du manque de personnel qualifié, de matériel et d'équipement pour pouvoir apporter une assistance technique à l'industrie. La FAO, en collaboration avec INFOPECHE (Organisation intergouvernementale d'information et de coopération pour la commercialisation des produits de la pêche en Afrique), organise depuis une décennie des sessions de formation sur l'inspection et l'assurance qualité, en insistant sur la mise en oeuvre de programmes nationaux de formation des inspecteurs de qualité.

De son côté l'ONUDI a entrepris depuis quelques années en Afrique des activités d'assistance permettant d'améliorer la qualité des produits industriels de la pêche. En particulier l'accent a été mis sur l'introduction de bonnes pratiques de fabrication (BPF) et des systèmes d'assurance qualité (HACCP) dans les entreprises exportatrices afin de leur permettre de répondre aux exigences des marchés internationaux (UE en particulier).

Les produits mis sur le marché régional sont traités avec moins de soins comparés aux produits exportés vers l'Europe. Les produits sont manipulés et traités dans de mauvaises conditions d'hygiène, la glace est très peu utilisée sur la matière première. Les pertes après capture sont élevées, certains auteurs font état de pertes supérieures à 30%, surtout en haute saison.

5. FORMATION

Ce point est très important car il concerne tous les aspects et est indispensable à tous les niveaux des industries de la pêche. Il constitue un dénominateur commun à tous les pays de la Conférence et se prête le mieux à la coopération régionale.

Dans certains Etats de la région, il existe des centres ou instituts nationaux de formation dans les domaines des techniques de pêche et des technologies de transformation du poisson qui dépassent les besoins nationaux tandis que d'autres pays de la Conférence n'ont pas ces structures de formation et n'en projettent pas la création dans un avenir proche. Afin de ne pas disperser les efforts, une convention entre Etats devrait permettre une utilisation rationnelle de ces unités de formation.

6. TECHNIQUES DE TRANSFORMATION

Les techniques de transformation utilisées dans la région varient énormément d'un pays à l'autre et en fonction de la richesse en produits halieutiques. Les pays qui exportent à l'extérieur hors du continent disposent de techniques modernes (conservation, congélation, chaîne de froid) alors que le commerce interrégional est basé sur les petits pélagiques congelés et les produits traités artisanalement (fumage, salage, séchage).

Les techniques traditionnelles encore utilisées dans la région sont inadéquates, elles donnent des produits de qualité médiocre et occasionnent des pertes nutritionnelles et économiques importantes. Plusieurs technologues du poisson en Afrique de l'Ouest et hors du continent ont mené des recherches qui ont abouti à des équipements améliorés performants et qui permettent d'avoir

des produits finis de bonne qualité. Ce sont le four chorkor amélioré, le four bonga, les bacs de saumurage et claies de séchage améliorés. La promotion de ces équipements au niveau des seize pays de la CEDEAO est réalisée à travers le Programme Régional de Valorisation des Captures Artisanales, financé par l'UE et exécuté par l'ADEPA (Association pour le Développement de la Pêche Artisanale). L'ONUDI apporte une assistance technique importante dans l'amélioration et la diffusion de ces technologies.

7. COMMERCIALISATION

L'accès au marché international reste délicat pour nombre de pays de la région et nécessite une coopération de tous pour satisfaire aux exigences internationales. Le marché régional est très important, il représente un volume supérieur à 600 000 t/an. Cependant, son expansion est entravée par des problèmes liés au transport des cargaisons, au manque d'infrastructures adéquates de manutention, de stockage et de distribution et aux barrières tarifaires et non tarifaires, aux difficultés de transferts bancaires et de crédit. Plusieurs regroupements régionaux CEAO (devenue Union Economique et Monétaire Ouest Africaine UEMOA), CEDEAO (Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest), UDEAC (Union Douanière des Etats de l'Afrique Centrale) et COMESA (Marché Commun pour l'Afrique de l'Est et l'Afrique Australe) disposent d'une législation commerciale harmonisée ou d'une tarification préférentielle pour les pays membres. Cependant, la quasi-totalité des nations, à cause de politiques de recherche de recettes fiscales, ne permet pas l'application des tarifications préférentielles. En outre, la région dispose d'une Organisation intergouvernementale d'information et de coopération pour la commercialisation du poisson en Afrique (INFOPECHE) qui a pour objectif de promouvoir le commerce à l'intérieur et à l'extérieur de la région. Cette structure pourrait être utilisée pour une coopération régionale, d'autant plus que plusieurs pays de la Conférence en sont membres.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES DE CONTROLE: RESEAUX D'INTERCOMPARAISON

La quasi-totalité des pays de la région possède un ou plusieurs laboratoires de contrôle de qualité de produits alimentaires. Cependant très peu d'échanges existent entre ces structures. Ceci conduit malheureusement à des duplications de travaux de recherche et à des différences d'interprétations de résultats, les procédures de travail et les équipements utilisés n'étant pas toujours les mêmes. Une volonté d'entreprendre des travaux de recherches conjoints et l'échange d'expérience est manifestée par les responsables des laboratoires. Cette coopération pourrait déboucher sur la mise au point de normes minimales pour les produits échangés au niveau interrégional et pour vérifier l'efficacité des programmes de gestion de qualité exigée par les principaux pays importateurs. La mise en place de réseaux d'intercomparaison entre les laboratoires de la région permettra de stabiliser cette coopération et de fiabiliser davantage les résultats des analyses.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

La maintenance des navires de la pêche hauturière ou des bateaux de pêche côtière pose de grands problèmes dans la région. Outre la cherté des prestations, les difficultés sont aggravées par le manque de pièces de rechange car l'on sait que les pays font face à des taux d'inflation galopants et à des dépréciations progressives de leur monnaie locale. Des chantiers de construction pour navires de pêche semi-industrielle existent (ex: Maroc, Ghana) mais il n'existe de chantier de construction de navires en acier qu'au Maroc. Les bateaux en acier sont en général importés. Dans plusieurs ports de la région, des ateliers de réparation mécanique, des docks flottants et des slipways sont disponibles pour la maintenance des bateaux industriels.

La pêche artisanale dispose le long des côtes de chantiers de construction de pirogues ou barques. Les embarcations artisanales sont principalement en bois (pirogues et barques). Mais la coopération bilatérale avec les pays développés a permis d'introduire des embarcations construites

en aluminium et en fibre de verre. L'utilisation de ces matériaux tel que l'aluminium en particulier est à promouvoir en Afrique de l'Ouest où le bois se fait rare.

Les moteurs hors bords sont entretenus dans les centres de pêche qui sont pour le moment en nombre insuffisant.

10. FABRICATION DE MATÉRIEL DE PÊCHE ET EQUIPEMENT INDUSTRIEL

Dans la région, le matériel et les équipements de pêche utilisés pour la pêche hauturière sont importés. Des shipchangers, importateurs et distributeurs de matériel de pêche se rencontrent dans les ports où la pêche industrielle est développée. Notons au passage que les navires en acier sont en général des bateaux étrangers qui opèrent sous licence. Ils s'approvisionnent essentiellement à partir de Las Palmas ou de leur pays d'origine car les prix y sont plus compétitifs.

De même, dans l'industrie de transformation, tout l'équipement et le matériel de travail tels que congélateurs, tunnels de réfrigération, autoclaves, balances électroniques, ... sont aussi importés. Par contre, dans les grands pays exportateurs le matériel d'emballage (boîtes en métal, cartons, caisses en polystyrène et bacs en plastique) est fabriqué localement.

Le matériel et équipement pour la pêche artisanale sont fournis essentiellement par les pays asiatiques, notamment le Japon qui, dans le cadre d'une coopération bilatérale des projets d'assistance pour le développement de ce secteur, fournissent des moteurs hors bord, des filets de pêche et des embarcations artisanales améliorées.

Si les pays de la région doivent progressivement remplacer les bateaux de pêche hauturière par une flotte régionale, ils doivent coopérer et mettre en commun leurs moyens, leurs expériences et leurs acquis.

MAROC**1. INTRODUCTION**

Le Maroc a une façade maritime sur l'océan Atlantique et sur la mer Méditerranée. La côte a une longueur totale de 2 850 km. Le plateau continental a une superficie de 115 100 km². En 1994, le Maroc a pêché 750 686 tonnes de poisson (tableau 5). La flotte est composée de 2 684 bateaux et de 12 000 barques. Plus de 400.000 emplois directs et indirects sont générés par le secteur de la pêche.

Le pays est le premier producteur et exportateur arabe et africain. La consommation per capita est faible (7,5 kg/an).

**TABEAU 5: EVOLUTION DE LA PRODUCTION HALIEUTIQUE NATIONALE
ENTRE 1990 ET 1994**

TYPE DE PECHE	1990	1991	1992	1993	1994
P. COTIERE	427.650	442.931	414.202	474.792	608.939
P.benthique	57.025	59.362	63.351	57.493	61.369
P.pélagique	370.625	383.569	350.851	417.299	547.570
P. HAUTIERE	133.396	147.838	131.500	144.805	134.600
Céphalopode & poisson blanc.	82.852	102.695	88.350	98.298	89.500
Crevettes	2.724	2.812	3.184	4.025	5.900
P. Pélagique	41.500	38.249	34.000	36.782	32.700
P. Réfrigéré	6.320	4.082	5.966	5.700	6.500
AUTRES ACTIV.	7.725	9.313	9.234	8.519	7.147
Algues	6.000	7.489	7.783	7.108	5 357
Aquaculture	395	560	591	1.007	1.363
Corail	5	7	7	4	5
Madragues	1.325	1.257	853	400	422
TOTAL	568.771	600.082	554.936	628.116	750.686

Source: INFOPECHE

2. UTILISATION DES PETITS PELAGIQUES

La sardine en conserve est l'une des plus importantes industries au Maroc, tant pour l'emploi de la main d'oeuvre essentiellement féminine que dans l'apport de devises (plus de 90 % de la production). Sur 450 000 tonnes de sardines débarquées, 110 000 tonnes sont mises en conserve et environ 300 000 tonnes sont transformées en farine et huile de poisson. Les anchois sont traités et présentés en semi conserve (10 660 tonnes en 1994). Le tableau 6 présente l'évolution de la production des conserves de poisson.

TABEAU 6: EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE CONSERVES DE POISSON DE

1992 A 1994 (PRODUITS FINIS)

Espèces	1992	1993	1994
Anchois	7.250	8.750	10.660
Maquereaux	3.350	3.050	4.100
Sardines	53.300	53.100	56.300

Source: Ministère des Pêches et la Marine Marchande.

3. GESTION DES STOCKS

Le Maroc dispose de l'Institut Scientifique des Pêches Maritimes (ISPM), encadrés par des chercheurs qualifiés et doté de deux navires de recherche océanographique.

Quatre groupes de travail bilatéraux Maroc/UE ont pour objectifs la détermination de l'état des stocks de poulpes (*octopus vulgaris*), de sardines (*Sardina pilchardus*) de merlu (*merluccius*) et de crevettes (*Parapeneus longirostris*) et les démersaux (*Sparidae*, *Scianidae*, *Seranidae*..).

L'accord de pêche Maroc/UE comporte un large volet "coopération", ce qui permet de maintenir plus facilement le nombre de bateaux et l'effort de pêche à un niveau compatible avec une préservation des stocks.

Recommandation:

- Renforcement de la coopération sous-régionale établie avec les centres de recherches de Mauritanie (CNROP) et du Sénégal (CRODT), et l'étendre aux autres instituts de la région.

4. PRÉSERVATION DE LA QUALITÉ

Les usines exportatrices de produits de la pêche et le service d'inspection et d'assurance qualité du Maroc ont été agréés par les inspecteurs de l'Union Européenne après une mission d'inspection et d'audit. Il faut noter que toutes les usines qui présentaient des défauts très graves ont reçu une notification leur demandant d'arrêter leurs activités.

Outre les 5 laboratoires vétérinaires très actifs dans les analyses des produits de la pêche, particulièrement pour les besoins de l'inspection officielle, le Maroc a installé à Agadir, avec l'assistance de l'ONUDI, un laboratoire d'assistance et d'auto-contrôle des produits industriels de la pêche pour les besoins propres des usines.

Plusieurs usines sont en train de mettre en place un système d'assurance qualité basé sur le HACCP.

Cependant, malgré les efforts consentis en aval, les conditions d'hygiène dans lesquelles les produits sont manipulés et préservés au niveau des bateaux de pêche, du débarquement et du transport ne répondent pas aux standards exigés et doivent donc être améliorées.

Recommandation:

- Concevoir des cales isothermes pour préservation des petits pélagiques à bord dans de l'eau de mer réfrigérée ou en caisses avec glace.

5. TECHNOLOGIE DE TRANSFORMATION

Les moyens techniques mis en oeuvre dans les industries de transformation des produits de la pêche sont d'un très haut niveau. Des produits élaborés en conserve ou filets frais sont fabriqués dans les établissements de transformation.

La fabrication de surimi à base de sardines a été introduite à Agadir avec l'assistance technique japonaise.

Recommandation:

- Mettre l'expérience marocaine à la disposition des autres pays de la région pour monter des projets pilote de développement de nouveaux produits.

6. FORMATION

Le Maroc dispose de l'Institut de Formation en Technologie des Pêches Maritimes (ITPM) à Agadir. L'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II a une filière de formation dans le secteur halieutique et en technologie alimentaires (y compris le poisson).

Une capacité de formation dans la transformation et le contrôle de la qualité des produits de la pêche est en cours de mise en place à l'ITPM avec l'assistance du Japon. L'utilisation de cette capacité, une fois opérationnelle, pour les besoins de toute la région est prévue avec l'assistance de l'ONUDI.

Recommandation:

- Augmenter le nombre de stagiaires et d'étudiants en provenance des pays de la Conférence dans les instituts et écoles du Maroc.

7. COMMERCIALISATION

Les exportations ont atteint 714 millions \$ UE en 1994. Ceci représente 15% des exportations, 50% de celles des produits alimentaires et 75% des exportations de phosphate et acide phosphorique.

Le Maroc approvisionne la région du golfe de Guinée en conserves de sardines, ce commerce interrégional pourrait être mieux organisé si les opérateurs du secteur au Maroc et dans les pays africains se connaissaient mieux.

Recommandations:

- Organiser des rencontres régionales entre opérateurs du secteur de la pêche dans le cadre de forums commerciaux.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES DE CONTROLE

Les laboratoires de contrôle de qualité de produits de la pêche ont une grande expérience et leur personnel très qualifié a manifesté la volonté de recevoir des techniciens d'autres laboratoires de la région dans le cadre d'une coopération sous-régionale ou régionale.

Recommandation:

- Faciliter les échanges d'expérience et de techniciens avec les autres laboratoires et établir avec eux des réseaux d'intercomparaison.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

La maintenance des bateaux de pêche ne pose pas trop de problèmes au Maroc. Le port de Casablanca dispose de chantiers importants servant déjà à la réparation et à l'entretien de navires internationaux de pêche. Agadir est équipée d'un synchrolift permettant de remonter rapidement les chalutiers sur le terre plein du quai pour procéder à leur réparation. A Safi, le slipway et son aire de stationnement permettent la maintenance de bateaux.

Safi et Essaouira sont dotés de chantiers de construction de sardiniers traditionnels en bois de 20 m de longueur. Cependant, les cales ne sont pas réfrigérées et les produits débarqués ne sont pas bien préservés. Casablanca dispose d'un chantier de construction de bateaux en acier.

Recommandation:

- Moderniser les chantiers navals et introduire de nouvelles techniques et designs pour la construction des sardiniers ainsi que d'autres matériaux tels que l'aluminium ou l'acier.

10. FABRICATION DE MATERIEL DE PECHE ET D'EQUIPEMENT INDUSTRIEL

Les équipements et matériels de pêche sont importés et l'équipement utilisé par les établissements industriels est aussi importé en grande partie. Les emballages en fer blanc et en carton ainsi que les caisses en plastique sont fabriqués au Maroc.

La fabrication de certains équipements plus perfectionnés (exemple les "Steriflows") a commencé.

Recommandation:

- Faire des études d'opportunités d'investissement dans ce domaine et encourager les opérateurs à y investir en organisant aussi l'importation et la distribution à travers toute la région.

MAURITANIE

1. INTRODUCTION

La Mauritanie, pays réputé pour sa richesse en ressources halieutiques, a une côte atlantique qui s'étend sur une longueur de 754 km. Le plateau continental et la ZEE couvrent respectivement une superficie de 44 200 et 154 700 km². En 1992, les captures totales étaient de 455 790 tonnes. Le tableau 7 présente l'évolution de 1990 à 1994.

TABLEAU 7: EVOLUTION DES PRODUCTIONS MARINES DE 1990 A 1994

	1990	1991	1992	1993	1994
Pêche industrielle	436.405	473.280	440.349	462.651	282.627
Pêche artisanale	10.427	12.098	15.441	17.173	14.000
Total	446 832	485.378	455.790	479.824	296.627

Source: Ministère des Pêches et de l'Economie Maritime.

La pêche représente 10% du PIB, 60% des exportations et 20-25% de recettes de l'Etat. Plus de 90% des captures sont réalisées par la pêche industrielle. La pêche artisanale est composée d'une population de 6 126 pêcheurs opérant 2 054 pirogues motorisées à 88%. Malgré sa richesse en produits halieutiques, la consommation per capita n'est que de 10,6 kg.

2. UTILISATION DES PETITS PELAGIQUES

La quantité totale de petits pélagiques pêchés s'élève à 380 000 tonnes en 1992. Les chinchards (*Trachurus et Trachurus tracaе*) sont les espèces dominantes dans les captures, mais il y a également les sardinelles (*Sardinella eba et Sardinella maderensis*), la sardine (*Sardina pilchardus*) et l'anchois (*Engraulis encrasicolis*).

Les petits pélagiques sont presque exclusivement exploités par une flotte industrielle étrangère opérant sous licence dans les eaux territoriales mauritaniennes. La pêche artisanale débarque des quantités inférieures à 20 000 tonnes.

Toute la production industrielle est exportée et la transformation se fait essentiellement à bord des bateaux. Le principal produit est le poisson congelé qui a atteint 210 000 tonnes en 1993 tandis que la farine de poisson exportée représentait la même année 27 000 tonnes. Il n'existe pas de conserveries de poisson en Mauritanie.

Recommandation:

- Faire une étude technico-économique pour le développement de la transformation des pélagiques (conserveries de poisson à Nouadhibou et usine de semi-conserves d'anchois). Pour cela l'expérience du Maroc serait très utile.

3. GESTION DES RESSOURCES

La Mauritanie dispose d'un Centre de Recherches Océanographiques (CNROP) qui est chargé de conseiller l'administration des pêches sur la gestion et l'aménagement des ressources. Le Centre dispose de chercheurs de qualité, d'un équipement informatique important, d'un navire océanographique moderne.

Cependant, le personnel est insuffisant et les chercheurs doivent participer à des ateliers et séminaires régionaux ou internationaux pour bénéficier d'autres expériences. Le Centre entretient des relations de coopération avec des centres de la région et à l'extérieur du continent.

A l'occasion des travaux de groupes organisés par le Centre en collaboration avec la FAO, plusieurs chercheurs sont conviés: l'ORSTOM (France), IEO (Espagne), Atlaniro (Russie), CRODT (Sénégal) et ISPM (Maroc).

A l'instar du Maroc, la Mauritanie observe un repos biologique pour préserver les stocks de céphalopodes et de crevettes qui présentent des signes de surexploitation. La Direction de la Pêche Industrielle est chargée avec l'aide de la marine nationale et de la coopération luxembourgeoise de surveiller les côtes contre les bateaux pirates.

Depuis le départ des flottes des pays de l'Est, le niveau d'exploitation des petits pélagiques est faible. Par contre, les stocks de langouste rose et du poulpe sont pleinement exploités, voire surexploités. Les gisements de coquillages, les stocks de merlus, de petits pélagiques et de seiches peuvent supporter une augmentation de l'effort.

Recommandation:

- Continuer la coopération sur la recherche avec les autres pays de la sous-région.

4. PRÉSERVATION DE LA QUALITÉ

Le Département d'Inspection et de Technologie du Poisson du CNROP est l'autorité chargée de faire l'audit des usines et d'apporter une assistance technique aux professionnels de la pêche. La réglementation sanitaire doit être mise à jour.

La majorité des captures est traitée à bord de navires congélateurs ou de bateaux usines. Les établissements de traitement à terre sont en train de se mettre à niveau pour satisfaire les exigences internationales en matière sanitaire.

La pêche artisanale devrait se doter d'un port de pêche et d'un marché moderne disposant d'équipements de réfrigération à Nouakchott. De même les centres de pêche enclavés dans le Banc d'Arguin bénéficient d'équipements de pêche et de matériel de manutention du poisson dans le cadre d'un projet japonais.

L'introduction des bonnes pratiques de fabrication et de l'HACCP dans les unités industrielles est encore à ses débuts en Mauritanie, le service officiel et les industriels sont très intéressés à recevoir des informations et une formation dans ce domaine. Suite à une requête officielle de la Mauritanie à l'ONUDI celui-ci prévoit d'apporter l'assistance nécessaire.

Recommandations:

- Promouvoir l'utilisation des caisses isothermes et de la glace dans le secteur artisanale;
- Compléter la législation sanitaire;
- Introduction des BPF et l'HACCP;
- Etudier les possibilités d'utilisation de petits bateaux côtiers disposant de bacs pour préserver la fraîcheur des petits pélagiques à l'eau de mer réfrigérée.

5. TECHNIQUE DE TRANSFORMATION

La congélation à terre et à bord sont les principales méthodes utilisées pour conserver le poisson. La production de farine et d'huile de poisson se fait à bord.

Le poisson frais réfrigéré constitue une industrie en pleine expansion de même que l'exportation de crustacés vivants ou congelés.

La technique artisanale principalement utilisée est basée sur le séchage au soleil précédé d'une phase de fermentation ou de salage. La poutargue ou caviar de Mauritanie est un produit basé sur le salage des ovaires de mulets et est exporté vers la France.

La transformation industrielle des produits de la pêche (particulièrement les pélagiques) est pratiquement inexistante en Mauritanie.

Recommandations:

- Expérimenter l'utilisation de ferments lactiques pour améliorer la qualité des produits fermentés;
- Développer une petite unité de transformation de poutargue en semi-conserve, l'expérience sur l'anchois pourrait être utile;
- Introduire les claies de séchage améliorées;
- Développer la transformation des pélagiques côtiers.

6. FORMATION

La Mauritanie abrite l'Institut Supérieur de Sciences et Techniques Halieutiques (ISSTH) de l'ex-CEAO. Cet institut formait des ingénieurs et techniciens supérieurs en technologie du poisson mais avec la dissolution de la CEAO, l'ISSTH a fermé ses portes.

L'Ecole Nationale d'Enseignement à la Marine de Pêches (ENEMP) assure la formation de matelots et de mécaniciens. Depuis 1991, une section de formation d'officiers de pont et de machine est ouverte dans cette école. L'ENEMP est agréée par l'Organisation Maritime Internationale (OMI).

Recommandations:

- Organiser des séminaires et ateliers de formation pour les inspecteurs de qualité et les superviseurs de la qualité dans les usines;
- Organiser des sessions de perfectionnement pour les chercheurs biologistes;
- Encourager la formation de personnel de niveau supérieur et de matelots à l'ENEMP.

7. COMMERCIALISATION

Le solde positif de la balance commerciale des produits de la pêche de la Mauritanie était de 121,8 millions \$ EU. Les marchés importants se situent au Japon et dans l'UE. Le marché régional reçoit des petits pélagiques congelés. La Côte d'Ivoire est le principal marché, le Nigéria et le Cameroun

sont aussi de grands débouchés pour les produits mauritaniens. L'appartenance de la Mauritanie aux groupements économiques sous régionaux (ex: CEAO) lui permet de bénéficier de tarifs préférentiels.

L'expansion du commerce régional est cependant freinée par d'autres facteurs tels que: la faiblesse du réseau routier, les problèmes de transferts bancaires et de crédit.

Recommandation:

- Organiser un atelier sur les barrières tarifaires et non tarifaires avec les pays du golfe de Guinée principaux importateurs de la région.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES DE CONTROLE DE QUALITÉ

Le laboratoire de contrôle de qualité du CNROP a réalisé par le passé des études sur le poisson fermenté séché et sur la durée de vie de poisson sous glace et à l'air ambiant. Le laboratoire a besoin de moderniser son équipement et d'augmenter son personnel.

Recommandations:

- Evaluer les besoins pour compléter les équipements et le personnel;
- Favoriser des échanges d'expérience avec d'autres labs de la région.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALES

Un chantier de réparation de bateaux en acier est disponible à Nouadhibou. C'est le MASHREF, il dispose d'un dock flottant pour recevoir des bateaux de 65 m. Cet atelier est en compétition avec ceux de Mindelo (Cap Vert) et Las Palmas (Gran Canarias). Ce chantier assure aussi la construction de bateaux de pêche en aluminium de 8 à 18 m de longueur.

A Nouakchott, la Société Huchard construit des embarcations type artisanal en aluminium en suivant la forme de la pirogue sénégalaise à cause de la barre à traverser.

Recommandations:

- Diffuser l'expérience mauritanienne en matière de construction d'embarcations en aluminium et établir des liens de coopération avec le chantier de Mindelo;
- Etudier les possibilités de crédit pour que les pêcheurs puissent acheter les embarcations fabriquées localement.

10. FABRICATION DE MATERIEL DE PECHE ET EQUIPEMENT INDUSTRIEL

Il existait une usine de fabrication de filets de pêches mais à cause de la concurrence avec les filets importés, l'usine a fermé ses portes.

La pêche artisanale bénéficie de dons et de subventions fournis par la coopération japonaise, et la FAO.

Recommandation:

- Création d'une organisation d'importation et de diffusion de matériel de pêche.

SENEGAL

1. INTRODUCTION

Avec près de 531 km de côtes et une ZEE de 205 700 km², le Sénégal a un potentiel des eaux marines estimé à près de 368 000 tonnes dont 258 000 tonnes de pélagiques.

Le secteur de la pêche joue un grand rôle dans l'économie nationale, surtout en ce qui concerne l'approvisionnement en protéines animales et en devises. La consommation per capita, supérieure à la moyenne mondiale, est de 25,1 kg. Le secteur est également un important pourvoyeur d'emplois. Ainsi, le nombre de pêcheurs est estimé à 45 000 avec 165 000 autres personnes impliquées dans les activités secondaires telles que la construction de bateaux, la transformation du poisson, la commercialisation,...

Au total, le secteur de la pêche emploie environ 10% de la main d'oeuvre totale sénégalaise. La pêche artisanale emploie 35 000 pêcheurs qui assurent environ 80% des prises totales.

2. UTILISATION DES PETITS PELAGIQUES

La production de petits pélagiques s'élevait à 245 000 tonnes en 1991. Les espèces les plus courantes sont les deux types de sardinelles (*Sardinella aurita* et *Sardinella maderensis*).

La pêche artisanale représente 87% des captures totales de petits pélagiques et environ 90% des débarquements sont destinés au marché local. Ils sont sous formes fraîches ou transformés en **kéthiakh** (poisson braisé). Le congelé représentait 5 000 tonnes en 1991. La farine de poisson qui représentait une production annuelle de 3 000 tonnes a été sérieusement touchée par la baisse des prix au cours des années 1980. D'autre part, la conserverie CONDAK transforme la sardinelle en conserves bien acceptées par les Sénégalais.

Recommandations:

- Promouvoir la fabrication de nouveaux produits à base de sardinelle tel que le "fish cake" en collaboration avec le Nigéria qui a déjà développé ce nouveau produit;
- Améliorer le procédé de transformation du kéthiakh.

3. GESTION DES RESSOURCES

La surveillance des pêches est assurée par des bateaux de la marine nationale et par un avion de surveillance.

Le CRODT (Centre de Recherches Océanographiques de Dakar Thiaroye) dispose de chercheurs en quantité et en qualité, d'un navire océanographique et d'un équipement informatique moderne. Les chercheurs sont sollicités au niveau régional pour participer à des campagnes de recherches océanographiques et à des groupes de travail sur l'évaluation, la gestion et l'aménagement des ressources halieutiques.

Le CRODT, en plus de ses activités propres, participe à des projets de recherches exécutés dans le cadre de la Commission sous régionale, de la

Commission Océanographique Intergouvernementale de l'UNESCO, du COPACE et de l'ICCAT, même si le Sénégal n'est plus membre de cette organisation.

Recommandations:

- Promouvoir la signature d'accords de pêche entre les pays de la sous-région;
- Etendre la coopération du CRODT avec d'autres centres de la zone sud et faciliter les séjours de chercheurs de la région au CRODT.

4. PRESERVATION DE LA QUALITE

Le Sénégal a mis à jour sa législation sanitaire appliquée aux produits de la pêche et son service d'inspection dispose de cadres compétents. Avec l'assistance de l'ONUDI, les établissements de transformation du poisson sont en train de se mettre à niveau et de mettre en place des systèmes de qualité basé sur le HACCP.

La pêche artisanale souffre des mauvaises conditions d'hygiène dans les centres de débarquement, dans les centres de transformation et au niveau de certaines unités de filetage du poisson. Une assistance technique de l'ONUDI est prévue pour améliorer la qualité des produits dans ce secteur.

Recommandations:

- Construire des ports artisanaux à M'Bour, Kayar, Hann et Soumbédioune;
- Aider les petits ateliers de filetage à se mettre à niveau;
- Poursuivre la dissémination des bonnes pratiques de fabrication et de l'HACCP dans les entreprises industrielles;
- Améliorer la qualité des produits de la transformation artisanale.

5. TECHNOLOGIE DU POISSON

La pêche industrielle débarque des produits sous forme congelée (crevettes, thons, petits pélagiques, céphalopodes) ou fraîche pour un traitement ultérieur dans les établissements de transformation.

La pêche artisanale débarque des produits frais la plupart du temps sans glace. Ces produits sont utilisés comme matière première pour le kéthiakh, le guedj (fermenté) et salés et séchés.

Recommandations:

- Introduire les ferments lactiques pour améliorer la fermentation traditionnelle;
- Améliorer la technique de fabrication du kéthiakh en introduisant le fumage.

6. FORMATION

Le Sénégal est doté d'une école de formation maritime et d'une école d'océanographie. Le pays participait à l'ISSTH (Cf Mauritanie) où quelques

ingénieurs et techniciens supérieurs halieutes étaient formés, mais l'école est fermée depuis la dissolution de la CEAO.

Les inspecteurs de qualité ont, dans le cadre d'une assistance de l'ONUDI, reçu une excellente formation en HACCP, tandis que les vulgarisateurs sont en train de recevoir une formation complémentaire pour être en mesure d'organiser des sessions de sensibilisation des ouvriers d'usines sur l'hygiène et la qualité.

Un programme de formation continue est en cours de mise en place au niveau de l'Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires de Dakar avec l'assistance de l'ONUDI.

Recommandations:

- Créer une filière de formation pour patrons de pêche et mécaniciens bateaux;
- Organiser des ateliers de sensibilisation en hygiène et qualité pour le personnel d'usine.

7. COMMERCIALISATION

Le solde de la balance commerciale est positif, il était de 123,8 millions \$ EU en 1993. Le volume des exportations a atteint un volume supérieur à 85 000 tonnes. Les produits sont principalement exportés vers l'Europe, le Japon et dans la région. Les contraintes à l'expansion du commerce interrégional sont similaires à celles rencontrées par la Mauritanie.

Recommandations:

- Réduire les formalités administratives pour les exportations;
- Organiser des rencontres entre les opérateurs sénégalais et ceux des pays de la zone du golfe de Guinée.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES DE CONTROLE DE QUALITE

La Direction des Pêches et plusieurs sociétés de pêche sont dotées de laboratoires pour l'autocontrôle. Le laboratoire d'analyse des produits de la pêche de l'Institut de Technologie Alimentaire de Dakar (ITA) dispose d'une grande expérience dans l'étude des produits de la pêche artisanaux et industriels. Ces informations malgré leurs publications ne sont pas disponibles dans la région. Plusieurs techniciens de laboratoire de la région ont été formés à l'ITA.

Les laboratoires de l'ENSUT et du Département de l'Hygiène Alimentaires de l'EISMV de Dakar ont été équipés avec l'assistance de l'ONUDI et sont en mesure d'effectuer toutes les analyses requises pour le contrôle des produits de la pêche.

Recommandations:

- Faciliter la poursuite de la formation de techniciens de la région;
- Retenir ce laboratoire (ITA) comme pouvant participer au niveau régional à un programme d'étude pour la définition de normes minimales pour les produits de la région.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

Le port de Dakar est parfaitement équipé pour réparer et entretenir des bateaux de toutes tailles. Ce chantier dispose d'une cale sèche, d'un slipway et d'un dock flottant. Il est doté aussi d'ateliers mécaniques de chaudronneries lourde et légère, électrique et électronique.

Le Sénégal ne possède pas de chantier de construction de navires en acier. Cependant, la construction d'embarcations artisanales en bois, aluminium et fibre de verre est bien développée. Ces chantiers sont disponibles à Dakar, M'Bour, Joal. La "Propêche", projet canadien, a permis la construction de pirogues améliorées de 16 m de longueur, dotées de cales isothermes.

10. FABRICATION D' EQUIPEMENT DE PECHE ET DE MATÉRIEL INDUSTRIEL

Le matériel de pêche utilisé est importé. Il existe des magasins shipchandlers spécialisés dans l'importation de matériel. Il existe néanmoins des fabriques d'emballage: boîtes métalliques, caisses en polystyrène, en cartons, sachets et bacs en plastique.

La pêche artisanale est approvisionnée à travers plusieurs structures dont les centres de pêche artisanaux et le centre de la motorisation. Ces structures ont permis de rendre disponibles les équipements à des prix compétitifs, car subventionnés.

Recommandations:

- Faciliter le crédit à la pêche artisanale;
- Faire profiter la région de l'expérience sénégalaise sur l'assistance à la motorisation et à la pêche artisanale.

CAP VERT

1. INTRODUCTION

Le Cap Vert, composé de 10 îles au large du Sénégal, possède 965 km de côtes maritimes. Le plateau continental et la ZEE couvrent une superficie respective de 10 150 et 789 400 km². Une cinquantaine d'espèces regroupées en pélagiques océaniques, petits pélagiques côtiers, langoustes et démersaux sont exploitées par les sous-secteurs artisanal et industriel. D'autres ressources telles que les céphalopodes et les requins sont exportées.

Le potentiel des eaux maritimes est estimé à près de 46 000 tonnes. Les petits pélagiques représentent 40% des captures totales. La pêche artisanale est composée de 4 576 pêcheurs qui opèrent dans 137 embarcations motorisées à 46 %. Le solde de la balance commerciale des produits de la mer est positif. Les thonidés sont les ressources les plus importantes dans les eaux du Cap Vert. Leur potentiel est estimé entre 25 000 et 30 000 tonnes.

La consommation per capita, inférieure à la moyenne mondiale, est de 10,6 kg.

2. UTILISATION DES PETITS PELAGIQUES

Dans les eaux cap verdiennes, l'on rencontre les espèces suivantes : sardinelles (*Sardinella aurita*, *Sardinella maderensis*), ethmalose (*Ethmalose fimbriata*), chinchards (*Trachus sp*). Les chinchards sont capturés pour servir d'appât aux palangriers thoniers basés aux îles Canaries.

Des essais d'utilisation de la sardinelle dans une conserverie sont en cours à l'usine de San Nicolau. Le pilchard (*Sardinops ocellatus*) d'origine sud africaine serait utilisé dans une conserverie à Mindelo dont la capacité de sera de 10 000 tonnes par an, tous poissons confondus.

3. GESTION DE LA RESSOURCE

L'Institut National de Développement des Pêches (INDP) est responsable de la recherche halieutique. Les résultats des évaluations effectuées avec l'assistance de la FAO et d'autres donateurs sont de l'ordre de 22 000 à 100 000 tonnes. En 1981, le navire océanographique Dr. F. Nansen a estimé la biomasse à 65 000 tonnes de pélagiques (thon excepté) et 35 000 tonnes de ressource démersale. Aucune autre évaluation des espèces pélagiques n'a été effectuée depuis. Toutefois, l'on estime le potentiel de pélagiques exploitable entre 10 000 et 12 000 tonnes.

Un navire de recherche de 22 mètres est disponible depuis 1994, ainsi qu'une quinzaine de techniciens également recrutés pour définir et conduire les travaux de recherches. Les données sur le thon sont maintenues grâce à la participation du Cap Vert à l'ICCAT. Les stocks de langoustes sont pleinement exploités alors que les démersaux sont sous-exploités.

Recommandations :

- Poursuivre la collaboration de l'INDP avec les centres de recherche du Maroc, Mauritanie, Sénégal et Guinée;
- Poursuivre les études sur la biologie des langoustes;
- Amélioration des évaluations des démerseaux par chalutage.

4. PRESERVATION DE LA QUALITE

La qualité du poisson est évaluée par la méthode sensorielle; aucune analyse de laboratoire n'est effectuée. Il est prévu d'installer un laboratoire de contrôle à Sal.

La réglementation sanitaire appliquée aux produits de la pêche nécessite d'être mise à jour. Le service d'inspection manque de personnel qualifié et de matériel.

Les conditions d'hygiène, de manutention et de traitement doivent être améliorées pour préserver la qualité et réduire les pertes après capture.

Sur requête du Cap Vert l'ONUDI a prévu d'apporter une assistance à ce pays pour mettre en place un système de préservation de la qualité des produits de la pêche frais et transformés. La recherche du financement est en cours.

Recommandations :

- Moderniser la législation sanitaire avec application du HACCP;
- Mettre en place un service d'inspection et d'assurance qualité chargé d'assister les professionnels.

5. FORMATION

Le Cap Vert dispose d'une école de formation à la navigation sise à Mindelo. Cette institution a déjà une longue expérience.

Les chercheurs chargés d'établir les programmes de recherches devront participer à des ateliers de formation pour les nouvelles méthodes d'évaluation et d'aménagement des pêcheries.

Les bateaux industriels sont surtout pilotés par des capitaines étrangers et les mécaniciens sont aussi des expatriés.

Les inspections de qualité nécessitent une formation en HACCP et les transformateurs artisanaux doivent être sensibilisés aux techniques artisanales améliorées.

Recommandations :

- Formation des chercheurs aux évaluations des ressources;
- Formation à l'assurance qualité et à la méthode HACCP.

6. TECHNIQUE DE TRANSFORMATION

La plus grande partie du poisson destiné à la consommation locale est utilisée à l'état frais. Cependant le poisson peut être salé et séché comme au Portugal.

Dans le passé, les unités de conserves de thon étaient très actives mais au fil des ans, plusieurs ont dû arrêter leurs opérations. Il en reste trois à l'île de Sal, île de Boa Vista et île San Nicolau. Les deux premières devront être rénovées pour satisfaire aux exigences internationales tandis que celle de San Nicolau est en train d'être modernisée. Une nouvelle usine est

en construction à San Vicente, avec une capacité de 10 000 tonnes de poisson, toutes espèces confondues: thon, maquereau, anchois et pilchards.

Les poissons démersaux sont exportés sous glace vers l'Europe mais les établissements doivent se préparer à l'application de la réglementation U.E.

Recommandations :

- Mise à niveau de conserveries de thons et établissements de mareyage;
- Utilisation de claies améliorées et de bacs de saumurage pour saler et sécher le poisson.

7. COMMERCIALISATION

La balance commerciale des produits de la pêche en 1993 a présenté un solde créditeur de 25 millions \$ EU. Des petites quantités de thon en conserves (25 tonnes) sont exportées vers l'Italie et l'Espagne. Le thon congelé, pêché par les bateaux de l'UE est transbordé. Un volume de 1 000 tonnes de poisson frais est exporté annuellement vers l'Espagne.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES DE CONTROLE

La Direction des Pêches ne dispose pas de laboratoire pour le moment mais le projet d'en avoir un est retenu comme une priorité.

Recommandation:

- Organiser des voyages d'étude de techniciens de laboratoire dans les pays de la région ayant déjà de l'expérience.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

A Mindelo et dans l'île de San Vicente existe un chantier de réparation navale depuis plusieurs années. Dans le passé, la Mauritanie a envoyé ses bateaux de pêche pour entretien au Cap Vert, mais aujourd'hui ces ateliers très vétustes ne sont plus compétitifs.

La pêche artisanale dispose de petits chantiers de construction de barques en bois.

Recommandations:

- Etude technico-économique pour la réhabilitation des chantiers navals du Cap Vert;
- Introduction de la construction d'embarcations artisanales en aluminium et en fibre de verre.

10. FABRICATION DE MATERIEL DE PECHE ET D'EQUIPEMENT INDUSTRIEL

Le secteur industriel importe tout son matériel principalement de Las Palmas, port d'attache de la plupart des bateaux de pêche opérant dans la région.

La pêche artisanale, dans le cadre d'un accord avec le Japon, reçoit des dons de matériel.

GAMBIE

1. INTRODUCTION

La Gambie, enclave située à l'intérieur du Sénégal, possède une côte de 80 km. Le plateau continental et la ZEE ont respectivement une superficie de 3.900 et de 29.500 km². Le potentiel des eaux maritimes est estimé à près de 184.000 tonnes dont 165.000 tonnes de pélagiques. En 1993, la production nationale a atteint 20.000 tonnes dont 61,5% de petits pélagiques. La pêche artisanale a débarqué 17.500 tonnes de poissons à l'aide de 503 embarcations motorisées à 84 %. La consommation per capita est de 20,1 kg et le solde de la balance commerciale des produits de la mer est positif.

2. UTILISATION DES PETITS PELAGIQUES

Les petits pélagiques sont débarqués principalement par les pêcheurs artisanaux. La flotte industrielle étrangère ne débarque pas en Gambie. Cependant, la flotte semi-industrielle gambienne composée de 24 bateaux pêche accidentellement la sardinelle, 10 tonnes de captures accessoires sur une prise totale de 7.700 tonnes. La pêche artisanale s'est spécialisée dans la capture du Bonga (17.000 t en 1994 sur un total de 20.000 tonnes). La consommation du bonga se répartit comme suit: 5.000 à 6.000 tonnes sous forme fraîche, 10.000 à 12.000 tonnes fumées ou salées et séchées.

3. GESTION DE LA RESSOURCE

La Gambie dispose d'une législation sur les pêches complète, mise à jour en 1995 et qui définit les conditions d'une exploitation rationnelle des ressources halieutiques. Malgré la taille relativement modeste de la zone de pêche de la Gambie, les chercheurs de la sous-région rapportent que ce pays est doté de ressources halieutiques marines et intérieures considérables. Toutefois ces ressources sont encore mal connues car le pays manque de moyens techniques, logistiques et financiers nécessaires pour organiser des études d'évaluation approfondies des ressources, exhaustives et régulières. Dans ces conditions les estimations de la production potentielle de poisson peuvent être considérées comme dépassées du fait que les dernières enquêtes ont été effectuées en 1986 et 1992.

Aucun programme de recherche (notamment en ce qui concerne l'évaluation des ressources) n'a été entrepris par le département des pêches depuis 1992. Bien que les systèmes statistiques des pêches utilisés aient été modernisés et améliorés, les données obtenues ne sont pas toujours fiables

Recommandation:

- Mener une prospection globale sur les stocks de poisson (y compris les céphalopodes et les crustacés-crevettes essentiellement) des eaux marines et intérieures de la Gambie;
- Développer la transformation en produits de haute valeur ajoutée et améliorer la qualité des produits.

4. PRÉSERVATION DE LA QUALITE

Les autorités gambiennes sont bien conscientes du rôle de la qualité des produits de la pêche. Ainsi une législation sanitaire basée sur le HACCP a été promulguée en juin 1995 et le département d'inspection et d'assurance qualité est en train de former ses cadres et ses techniciens. La construction d'un

laboratoire sera réalisée dans un avenir proche. La FAO en collaboration avec INFOPECHE a organisé une session de formation sur l'assurance qualité à Banjul en Novembre 1995. Cette activité est une composante d'un projet financé par le Fond Commun de Produits de base (CFC) et exécuté par INFOPECHE.

Recommandations :

- Faire le suivi du séminaire de formation sur l'assurance qualité;
- Sensibiliser les armateurs et les ouvriers d'usines sur l'hygiène et la qualité;
- Développer l'utilisation de conteneurs isothermes.

5. TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT

Les produits de la pêche sont congelés à bord ou débarqués à l'état frais pour être traités à terre. Les établissements de transformation sont dans une phase de mise à niveau pour satisfaire les exigences technico-sanitaires internationales. Trois sociétés NPE, BB and Sons et LYE FISH sont associées au projet CFC pour le développement de produits à valeur ajoutée et le développement de nouveaux produits.

La pêche artisanale assure le fumage de 80 % de ses prises suivant une technique améliorée. Le type de four utilisé, le four bongga est retenu par les technologues de la FAO et d'INFOPECHE pour être diffusé au niveau de la Région.

Le séchage des ailerons de requin est bien développé car le marché offre de bons prix.

Recommandations :

- Diffuser les résultats des travaux du Projet CFC à l'échelle régionale
- Faciliter des voyages d'étude pour les transformateurs artisanaux de la région en Gambie pour se familiariser avec le four bongga.

6. FORMATION

La Gambie ne dispose d'aucune structure de formation dans les domaines de la pêche et des technologies du poisson.

Ce pays, membre d'INFOPECHE a bénéficié de l'appui de cette organisation pour la formation de techniciens de laboratoire effectuée au laboratoire d'hygiène alimentaire de la Côte d'Ivoire. De plus, INFOPECHE avec la FAO a organisé un séminaire national sur l'inspection et l'assurance qualité. Les participants sont venus du département des pêches et du secteur privé. Il n'existe aucun chercheur dans le domaine de l'océanographie.

La coopération japonaise fournit à la pêche artisanale une formation pour mécaniciens de moteurs hors-bord.

Recommandations :

- Former du personnel du niveau moyen et supérieur en évaluation et aménagement des pêcheries;
- Former du personnel de bateau: patrons de pêche et mécaniciens bateaux.

7. COMMERCIALISATION

Le solde de la balance commerciale des produits de la mer est positif, il a atteint 2,5 millions \$ EU en 1993.

Le secteur industriel exporte surtout des crevettes congelées vers l'Europe alors que le secteur artisanal s'est spécialisé dans le traitement et l'exportation de poisson fumé vers la Guinée et le Sénégal. Les ailerons de requins sont exportés vers le marché asiatique.

L'expansion du marché interrégional est entravée par les barrières douanières, la diversité des monnaies locales dans la région et les transports.

Recommandations :

- Faciliter le crédit pour l'achat de véhicules de transport;
- Organisation de foires, rencontres entre vendeurs et acheteurs.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES DE CONTROLE

La Direction des Pêches ne possède pas de laboratoire de contrôle de qualité. Cependant, deux de ses techniciens ont effectué un séjour au laboratoire d'Abidjan, Côte d'Ivoire, pour se familiariser avec les équipements modernes disponibles. Ce stage a été financé par INFOPECHE.

Recommandations:

- Acquérir une capacité d'analyse et de contrôle de la qualité des produits frais et transformés.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

Banjul la capitale dispose d'un petit chantier de réparation. Il est équipé de deux slipways. Le premier est en activité, il peut servir pour les bateaux de 500 tjb, le deuxième non fonctionnel est de capacité moindre. Un petit atelier est aussi disponible. Un port de pêche est en projet à Banjul.

10. FABRICATION DE MATÉRIEL DE PECHE ET EQUIPEMENT INDUSTRIEL

Les bateaux industriels de pêche sont étrangers, ils s'approvisionnent à l'extérieur pour les équipements et matériels de pêche. La pêche artisanale, quant à elle, est subventionnée par le Japon et le matériel reçu est géré avec soin au niveau des centres de pêche construits par la coopération japonaise.

LA GUINEE BISSAU

1. INTRODUCTION

La côte de Guinée Bissau s'étale sur 274 km, la superficie du plateau continental est d'environ 45 000 km² tandis que celle de la ZEE est de 150 500 km². Le potentiel des eaux maritimes est estimé à près de 245 000 tonnes dont 180 000 tonnes de petits pélagiques. Les captures totales en 1994 ont atteint 29 810 tonnes (tableau 8).

TABLEAU 8: EVOLUTION DES CAPTURES PAR ESPECES DE 1990 A 1994

	1990	1991	1992	1993	1994
Crevettes	4.275	3.755	4.005	2.830	2.576
Démersaux	37.946	31.226	18.932	11.224	19.003
Pélagiques	50.354	41.751	14.810	6.320	762
Céphalopodes	14.574	10.385	3.182	3.843	4.975
Autres	8.589	4.210	4.028	1.882	2.494
TOTAL	115.738	91.327	44.957	26.099	29 810

Source: Ministère de la Pêche

La pêche artisanale, composée de 8.218 pêcheurs opérant 1.975 embarcations motorisées à 25 % a débarqué, en 1994, 80% des captures totales, c'est à dire 23 848 tonnes . La consommation per capita est de 6 kg, quantité inférieure à la moyenne mondiale. Le solde de la balance commerciale des produits de la pêche est positif.

2. UTILISATION DES PETITS PELAGIQUES

Les bateaux industriels pêchent et exportent vers l'étranger du thon, des crevettes et des démersaux à haute valeur commerciale. La pêche artisanale qui débarque 80 % des espèces pélagiques utilise des techniques de fumage et de salage/séchage artisanales pour traiter le poisson.

3. GESTION DES RESSOURCES

Le secteur artisanal a fait l'objet d'une attention particulière. Une enquête a été menée en 1991, une autre a suivi en 1993; mais les données recueillies n'ont pas été analysées en raison des contraintes humaines et matérielles. Une étude conduite par une consultation de la School of Marine Affairs University of Washington Seattle USA a recommandé des limites de prises de poisson et un nombre de tjb autorisé. Cependant, ceci n'est qu'à l'état de projet.

Recommandations:

- Réaliser une législation des pêches moderne;
- Renforcer la coopération régionale ou l'évaluation des stocks dans le cadre de la commission sous-régionale des pêches;

- Continuer le projet de la FAO de gestion des stocks regroupant les pays du Maroc à la Guinée Bissau.

4. PRESERVATION DE LA QUALITE

La législation sanitaire appliquée aux produits de la pêche doit être mise à jour de même qu'un service d'inspection et d'assurance qualité doit être créé pour assister l'industrie de la pêche.

Le poisson pêché est manipulé et traité dans des conditions d'hygiène inappropriées. Les pertes après capture sont élevées, certains auteurs rapportent 20-25 % de pertes.

Recommandations :

- Mettre à jour la législation sanitaire;
- Créer un service d'inspection et d'assurance qualité moderne;
- Promouvoir l'utilisation de conteneurs isothermes fabriqués avec des matériaux locaux.

5. TECHNOLOGIE DE TRAITEMENT

Les navires usines ont du matériel moderne de réfrigération, les produits traités sont de bonne qualité.

La pêche artisanale transforme ses produits fumés par des méthodes artisanales inadaptées.

Recommandations:

- Construire et expérimenter des fours bonga avec l'aide de techniciens Gambiens;
- Mettre à niveau les établissements à terre.

6. FORMATION

Il n'existe en Guinée Bissau aucune structure de formation dans le domaine de la pêche.

Recommandations :

- Former le personnel de niveau moyen et supérieur en aménagement et gestion des pêches;
- Former des inspecteurs chargés d'analyser les programmes de gestion de la qualité;
- Sensibiliser les armateurs et les ouvriers des pêches sur l'hygiène et la qualité;
- Former des patrons de pêche et des mécaniciens pour moteurs bateaux et pour moteurs hors bord.

7. COMMERCIALISATION

Le solde de la balance commerciale des produits de la pêche est positif; il était de 600 000 \$EU en 1993.

Les produits de la pêche artisanale sont exportés dans la sous-région (Guinée, Sénégal).

Recommandations:

- Participation des transformateurs aux foires et ateliers sur les barrières tarifaires et non tarifaires.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES DE CONTROLE

La Direction des Pêches ne dispose pas de laboratoire.

Recommandation :

- Construire un laboratoire d'auto contrôle.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

Deux chantiers de maintenance navale existent en Guinée Bissau mais il n'y a pas de construction de bateaux en acier. Le carénage et les grands travaux sont réalisés à Las Palmas ou à Dakar.

La pêche artisanale est dominée par des pêcheurs étrangers qui viennent avec leurs pirogues et leur matériel de pêche.

Recommandation :

- Introduire la construction de pirogues en aluminium en bénéficiant des expériences mauritaniennes et sénégalaises.

10. FABRICATION DE MATERIEL DE PECHE ET D'EQUIPEMENT INDUSTRIEL

La pêche industrielle importe du matériel de pêche et des pièces de rechange à l'occasion de carénages à Las Palmas ou en Europe.

La pêche artisanale s'approvisionne dans les pays d'origine des pêcheurs migrants.

Recommandation:

- Création d'une coopérative organisant l'importation et la distribution des matériel et équipement pour la pêche artisanale.

COTE D'IVOIRE

1. INTRODUCTION

La Côte d'Ivoire a une façade maritime qui s'étend sur 510 km. Le plateau continental et la ZEE couvrent respectivement une superficie de 10 300 et 104 600 km². Le potentiel des eaux maritimes est estimé à près de 62 500 t dont 51 000 t de petits pélagiques. En 1993, la production nationale a atteint 100 000 tonnes dont 89 % de petits pélagiques. Le thon pêché par une flotte étrangère est transbordé au large d'Abidjan. Un volume moyen de 150 000 tonnes est généralement stocké d'une manière provisoire au port d'Abidjan.

La Côte d'Ivoire ne satisfait que 40 % de ses besoins en poisson, le déficit est comblé par les importations qui ont atteint 150.000 tonnes en 1989. La consommation per capita est de 12 kg.

2. UTILISATION DES PETITS PELAGIQUES

Les petits pélagiques : sardinelle (*Sardinella aurita* et *Sardinella maderensis*) bonga (*Ethmalose fimbriata*) anchois (*Engraulis encrasicolis*) et maquereau (*Scomber japonicus*) sont fumés artisanalement. Les conserveries n'utilisent que le thon et les produits finis sont destinés au marché de l'UE. De petites quantités de sardinelles sont transformées en farine de poisson.

3. GESTION DES RESSOURCES

Les ressources marines vivantes de la Côte d'Ivoire sont limitées en raison de la faible production en eaux tropicales chaudes sur le plateau continental. C'est la raison pour laquelle les ressources halieutiques qui se trouvent dans ces eaux devraient être exploitées rationnellement.

La Côte d'Ivoire est dotée d'un centre de recherche océanographique sur les petits pélagiques. Les programmes de recherche portent sur les ressources démersales et les crevettes.

Cependant, les faibles moyens techniques (navire de recherche), humains (techniciens) et financiers, et la non-fiabilité des statistiques ne permettent pas de bénéficier de cette capacité en termes de gestion des ressources.

Recommandations :

- Renforcer la coopération avec les instituts de recherche de la région nord COPAGE;
- Mise à jour des évaluations au niveau régional des stocks de petits pélagiques, des espèces démersales et crevettes.

4. PRESERVATION DE LA QUALITE

La Côte d'Ivoire dispose d'une réglementation sanitaire mise à jour il y a deux ans et d'un service d'inspection compétent disposant d'un laboratoire moderne.

Les établissements industriels du fait de leur orientation vers les marchés extérieurs sont mis à niveau mais ils n'ont pas encore défini un programme de gestion de la qualité basé sur le HACCP.

Le secteur artisanal spécialisé dans le fumage est encore en retard du point de vue hygiène et qualité. Les vulgarisateurs sont peu nombreux face au nombre important de centres de transformation.

Recommandations :

- Promouvoir l'utilisation de caisses isothermes et de la glace;
- Aider les établissements à se doter d'un programme HACCP.

5. FORMATION

Il existe une école de formation régionale maritime pour les navigateurs, mécaniciens de bateaux de même que plusieurs unités de formation de techniciens supérieurs en technologies alimentaires. Les inspecteurs de qualité ont besoin de se perfectionner sur le HACCP.

Recommandations :

- Formation et perfectionnement des chercheurs sur le HACCP;
- Organiser des ateliers de sensibilisation sur l'hygiène et la qualité.

6. TECHNOLOGIE DU POISSON

La Côte d'Ivoire était, il y a trois ans, le 2ème pays exportateur de conserves de thon. Cette technologie est bien maîtrisée. D'ailleurs plusieurs unités pilotes font des recherches sur des produits nouveaux.

La crevette crue ou cuite est congelée puis exportée vers l'UE.

Le secteur artisanal utilise une méthode de fumage inadéquate. Elle occasionne une consommation de bois élevée et le produit fini est de qualité irrégulière.

Recommandations :

- Organiser des séminaires sur la manutention et la transformation des produits de la pêche fraîche;
- Sensibiliser les utilisateurs aux fours améliorés.

7. COMMERCIALISATION

La balance commerciale des produits de la mer en valeur en 1993 a présenté un solde positif de 6,5 millions \$ EU. Les exportations sont composées de thon en conserves et de crevettes congelées. Le total des recettes d'exploitation a atteint 116,9 millions \$EU tandis que les importations de poisson congelé ont avoisiné 110,4 millions \$EU

Les obstacles à l'expansion de l'échange inter-régional sont: les coûts de transport, les barrières tarifaires et non tarifaires et la difficulté de crédit et de transfert d'argent.

Recommandations :

- Organiser des séminaires sur les barrières tarifaires et non tarifaires;
- Favoriser des rencontres entre importateurs et exportateurs de produits de la pêche dans la région.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES DE CONTROLE

Le laboratoire de la Direction des Pêches dispose d'équipement moderne et complet. Le personnel a une longue expérience. INFOPECHE dans le cadre d'une coopération a organisé dans ce laboratoire des sessions de formation pour techniciens de la Guinée et de la Gambie.

Recommandation :

- Faciliter les échanges entre techniciens de laboratoires.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

Il n'existe pas de chantier de construction de navire de pêche en acier. Les bateaux sont entretenus par des ateliers disposant du matériel suffisant.

Le secteur artisanal dispose de chantiers de construction d'embarcations en fibre de verre. Cette amélioration permet à la pêche artisanale d'évoluer vers le stade semi-industriel. Les moteurs hors bord sont entretenus sans problèmes sur les sites des débarquements.

Recommandation:

- Faire bénéficier les pays la région de l'expérience ivoirienne de construction de bateaux en fibre de verre.

10. FABRICATION DE MATERIEL DE PECHE ET D'EQUIPEMENT INDUSTRIEL

Les bateaux de pêche sont en général étrangers et en conséquence, ils importent le matériel et les équipements qu'ils utilisent. Le matériel industriel pour conserveries et usines de congélation est importé presque en totalité.

La pêche artisanale importe les filets et les moteurs hors bord des pays asiatiques. La distribution des matériels n'est pas encore bien organisée. Deux sociétés de fabrication de matériel de pêche, COTOA et COFIPECHE, existent à Abidjan mais elles subissent la concurrence des produits en provenance d'Asie qui sont en général moins chers et de meilleure qualité.

GHANA

1. INTRODUCTION

Le Ghana, situé dans le Golfe de Guinée, possède une côte atlantique de 539 km, un plateau continental et une ZEE couvrant une superficie respective de 20 900 et 218 100 km². Le potentiel des eaux maritimes est évalué à près de 291 500 tonnes dont 250 000 tonnes de pélagiques. En 1994, les captures totales ont été de 287 166, 5 tonnes. Les thonidés ont représenté 36 973,3 tonnes, les crevettes 2 442, 3 tonnes. Dans la même année, la pêche artisanale, forte de 96 400 pêcheurs opérant sur 8 690 pirogues motorisées à 49 %, a assuré le débarquement de 211 746,8 tonnes de poisson dont 150 220,2 tonnes de petits pélagiques.

La consommation per capita est de 27,1 kg. Les exportations ont atteint un volume de 32 289,6 tonnes tandis que les importations de petits pélagiques ont été de 18 827,3 tonnes. La balance commerciale est positive.

TABLEAU 9: EVOLUTION DES CAPTURES MARINES DE 1990 A 1994 (tonnes)

	1990	1991	1992	1993	1994
Canoës	242.020,4	215.84	307.931,2	257.237,4	211.746,8
Purse Seiners/ Trawlers	9.249,6	7.356,7	10.767,2	5.230	6.037,4
Industrial vessels	26.588,7	27.892,1	20.933,2	18.323,2	29.966,7
Shrimp vessels	725,7	784,9	386,1	1.547,8	2.442,3
Tuna vessels	40.802,9	37.794,6	30.775,6	36.855,6	36.973,3
TOTAL	319.387,3	289.675,4	370.793,8	319.193,8	287.166,5

Source: Department of Fisheries.

2. UTILISATION DES PETITS PELAGIQUES

Les espèces rencontrées sont les *Sardinella aurita* et *Sardinella maderensis* l'Ethmalose d'Afrique (*Ethmalosa fimbriata*) et l'Anchois (*Engraulis encrasicolus*).

Les petits pélagiques sont transformés en conserves par GAFCO (ex Tema Food Complex). Plus de 70% des captures artisanales des petits pélagiques sont fumés tandis que l'anchois est séché, et les autres espèces sont fermentées séchées.

3. GESTION DES STOCKS

Une nouvelle législation des pêches sera promulguée dans les semaines à venir. Cette loi prévoit l'application de la surveillance, du contrôle et du suivi des pêcheries. De même, elle définit les rythmes d'arrêt biologique, la taille des mailles et les captures totales.

Le Département des Pêches dispose d'un Service de Recherches et d'Utilisation des Ressources à Tema. Ce service manque de personnel qualifié et de moyens techniques. Cependant, cet handicap est soulagé en partie grâce à la collaboration avec le Centre de Recherche Océanographique (CRO) d'Abidjan et avec l'ORSTOM (Institut Français de Recherche) dans le cadre d'un projet visant à étudier la dynamique de population des sardinelles.

Le Service de Recherche tirera profit sur le plan financier et technique du Projet National Agricole (NARP) en vue notamment, d'exécuter le programme de recherches sur l'évaluation des stocks démersaux, des populations de seiches, de langoustes et la sélectivité visant à déterminer les maillages des filets.

Recommandations:

- Evaluer les besoins en matière de formation des chercheurs du Service de Recherches à Tema;
- Mise à jour de l'état des ressources pélagiques en collaboration avec la Côte d'Ivoire, le Togo et le Bénin.

4. PRESERVATION DE LA QUALITE

La réglementation sanitaire appliquée aux produits de la pêche doit être actualisée pour satisfaire aux exigences technico-sanitaires modernes basées sur le HACCP.

Le Ghana Bureau of Standard (GBS) est reconnu comme l'autorité compétente. Cependant, ce service manque de personnel et de moyens pour assister les industries de la pêche.

Le secteur industriel basé principalement sur la conserverie de thon dispose de matériel et d'équipement adéquats. Néanmoins, le personnel est en général peu sensibilisé aux aspects d'hygiène et de bonnes pratiques de fabrication.

La pêche artisanale utilise très peu ou pas du tout de glace. Le Programme Régional de Valorisation des Captures de la Pêche Artisanale, financé par l'UE, prévoit la construction et l'utilisation des caisses isothermes fabriquées à partir de matériaux locaux. Un nombre de 50 exportateurs de poisson frais dont peu disposent d'un établissement de transformation, s'approvisionnent à partir de la pêche artisanale. Dans une certaine mesure, cette activité contribue à l'amélioration de la qualité car les produits frais destinés à l'exportation sont conservés sous glace.

La criée de Tema utilise encore des caisses en bois dont le lavage est très difficile.

Recommandations:

- Sensibiliser les exportateurs de poissons frais sur la nécessité de disposer d'établissements de traitement adéquat;
- Réduire l'utilisation des caisses en bois pour les remplacer par des bacs en plastique;
- Renforcer les équipements et le personnel du Ghana Bureau of Standard pour rendre celui-ci efficace.

5. TECHNOLOGIE DE TRAITEMENT

Le fumage est la méthode de transformation la plus courante au Ghana. En fait, c'est du fumage-séchage qui est effectué à l'aide de fours chorkors. Les grands centres de fumage sont Kumasi, Sunyani, Kofiredua et Techniman. Les fumeurs appartiennent aux groupes Ewe, Fanti et Ga. Un nombre important de transformateurs utilisent du poisson congelé comme matière première.

L'anchois et le tilapia sont en général séchés au soleil à même le sol pendant 2 - 3 jours tandis que la fermentation concerne les espèces suivantes: Carangue, Rasoir, Barracuda et Capitaine. Le poisson frit est moins important.

Le secteur industriel est composé de plusieurs conserveries de thon et de sardinelle. Les conserves de thon sont exportées vers l'Europe et le Nampa est destiné au marché local.

Le Food Research Institute (FRI) vulgarise le four chorkor amélioré auprès des transformateurs artisanaux. De même, les techniques artisanales améliorées de séchage et de salage sont introduites par les techniciens de FRI.

Grâce à l'assistance de l'ONUDI le Ghana a exécuté une étude de préféabilité sur le secteur des industries de la pêche (transformation du thon, fabrication des emballages métalliques, réparation et maintenance navales...).

Recommandations:

- Faire profiter la région des techniques artisanales améliorées en facilitant des voyages d'études de transformateurs de la région;
- Développer de nouveaux produits à base de petits pélagiques;
- Assistance technique nécessaire comme suivi au projet ONUDI.

6. COMMERCIALISATION

Le solde de la balance commerciale des produits de la pêche est positif. Il a atteint 3,8 millions \$ EU en 1993. Le Ghana exporte des produits à haute valeur ajoutée: des conserves et longes de thon, des crustacés congelés et du poisson frais et congelé vers les pays développés tandis que les produits fumés artisanalement sont importés par les commerçantes du Bénin et du Togo.

Les importations sont contrôlées sévèrement par le Ministère de l'Agriculture, seulement 20.000 tonnes par an sont importées en moyenne. La répartition est la suivante: 50 % de Maquereau en provenance de l'Europe du Nord et 50 % de Chinchards en provenance de Namibie et de Sardinelles en provenance de Mauritanie et du Sénégal. La demande est en fait croissante et sous réserve d'allègement des contraintes à l'importation le Ghana est susceptible de multiplier ses importations dans les deux années à venir.

7. FORMATION

Le Ghana ne dispose pas d'école de formation maritime ni d'institut de formation en technologie de poisson à l'exception du Département de Nutrition de l'Université d'Accra. Le personnel technique de niveau supérieur et moyen est en général formé dans les pays développés.

Recommandations:

- Organiser des stages de perfectionnement pour chercheurs biologistes;
- Former des inspecteurs de qualité en HACCP et en assurance qualité;
- Organiser des ateliers de sensibilisation à l'hygiène, à la qualité et aux bonnes pratiques professionnelles;
- Former des officiers de pont et des mécaniciens moteurs bateaux.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES DE CONTROLE

Le laboratoire du GBS dispose de techniciens en nombre insuffisant et d'équipement vétuste et incomplet. De plus les techniciens ont manifesté une grande volonté de participation à des programmes de recherche en commun à l'échelle régionale.

Recommandation:

- Compléter les équipements du laboratoire;
- Organiser des voyages d'études et des échanges afin de définir les programmes de recherche en collaboration avec d'autres laboratoires de la région.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

Il n'existe pas de chantier de construction de bateau en acier au Ghana. Par contre, des chantiers de construction de navires de pêche côtière de 10 m et plus sont opérationnels à Tema et Elmina au Ghana. Ces bateaux sont essentiellement des chalutiers ou des senneurs.

La maintenance navale est assurée par le chantier de réparation navale de Tema. Ce chantier appartenant à l'Etat doit être privatisé incessamment. Il dispose d'une cale sèche et d'atelier mécanique mais sa réhabilitation est nécessaire.

La pêche artisanale dispose, dans chaque grand centre de débarquement, d'un chantier de construction de pirogues en bois. Le Danemark, dans le cadre d'un projet, assure le financement d'un chantier de construction d'embarcations artisanales en fibre de verre pour remplacer progressivement le bois. Ce projet comprend en outre un volet formation pour 10 constructeurs de pirogues en fibre de verre. Le projet qui est déjà opérationnel, constitue un suivi du projet ONUDI.

Recommandation:

- Echange d'expérience avec la Côte d'Ivoire, le Sénégal et la Mauritanie qui ont déjà une grande expérience en construction d'embarcations artisanales en matériaux autre que le bois.

10. FABRICATION DE MATERIEL DE PECHE ET D'EQUIPEMENT INDUSTRIEL

Plusieurs études de faisabilité ont été effectuées sous l'égide de l'ONUDI pour la création de fabriques de bouées de sauvetage, de panneaux

isothermes en polystyrène, de filets de pêche, de bacs/caisses en plastique et de boites métalliques.

Les projets seront discutés au forum qui sera organisé par le Ghana en 1996. Les bailleurs de fonds/investisseurs potentiels sont invités pour évaluer les opportunités et les possibilités pour participer à la réalisation de ces opérations. Pour le moment tout le matériel et l'équipement utilisés sont importés.

Recommandation:

- Inviter les opérateurs économiques de la région au forum qui sera organisé par le Ghana.

TOGO

1. INTRODUCTION

Le Togo a une toute petite côte de 56 km et un plateau continental et une ZEE respectivement d'une superficie de 1 200 et 2 100 km². Le potentiel estimé des eaux maritimes est de 13.000 tonnes dont 12 000 de pélagiques. La balance commerciale des produits des pêches est déficitaire car le Togo doit importer au moins le double de la production nationale pour combler le déficit. La production nationale est présentée au tableau 10. La consommation per capita est de 14,4 kg et représente 45,3 % des protéines animales totales consommées. Le Togo avec l'appui de la FAO a élaboré un plan directeur des pêches en 1995.

TABLEAU 10: EVOLUTION DES CAPTURES MARINES

	<u>1980</u>	<u>1989</u>	<u>1990</u>
Pêche artisanale	11 856	12 580	13 026
Pêche semi industrielle	103	100	120
Pêche continentale	3 500	3 500	3 000
Total	15 459	16 180	16 146

2. UTILISATION DES PETITS PELAGIQUES

La pêche artisanale assure 70 % des captures nationales. Les anchois représentent la quasi-totalité des captures, suivis par la sardinelle. Ces deux espèces représentent 70-80 % des débarquements maritimes.

Il est estimé que 80 % des petits pélagiques capturés sont consommés sous forme transformée; le fumage constitue la part la plus importante, suivi par le séchage de l'anchois. Le salage est une méthode marginale utilisée surtout pour saler les espèces démersales. Les petits pélagiques importés sont aussi utilisés comme matière première pour le fumage.

Recommandation:

- Conclure des accords de pêche avec les autres pays du Golfe de Guinée pour avoir accès à plus de ressources.

3. GESTION DES RESSOURCES

Le Togo ne dispose pas de centre de recherche. Au niveau sous-régional, la Côte d'Ivoire et le Ghana possèdent des centres de recherche qui, avec l'assistance de la FAO et de l'ORSTOM organisent des campagnes d'évaluation des ressources. La principale ressource du Togo est l'anchois qui est partagée avec le Ghana.

Recommandation:

- Renforcer la coopération sous-régionale.

4. PRESERVATION DE LA QUALITE

Le Togo ne dispose pas d'une réglementation sanitaire actualisée ou d'un service d'inspection et d'assurance qualité structuré avec des moyens humains et matériels appropriés.

Le poisson est manipulé dans de mauvaises conditions hygiéniques. La glace est très peu utilisée et les techniques artisanales de transformation ne sont pas adaptées.

Une assistance de l'ONUDI est en cours pour améliorer le fumage du poisson par les femmes et introduire les BPF et l'HACCP dans deux unités industrielles exportatrices. Un laboratoire d'analyses biologiques est en train d'être installé au niveau de CRUSTAFRIC.

Recommandations:

- Mettre à jour la législation sanitaire;
- Organiser un service d'inspection bien structuré avec personnel et équipements;
- Sensibiliser les professionnels à l'hygiène et la qualité;
- Promouvoir l'utilisation de conteneurs isothermes.

5. TECHNIQUE DE TRANSFORMATION

Le fumage est la méthode de transformation la plus utilisée. En effet, 80 % de l'offre de poisson est fumée suivant une technique artisanale. Le séchage se fait au sol ce qui occasionne des contaminations et le salage est très peu connu. Une assistance ponctuelle a été apportée par l'ONUDI aux femmes pour améliorer leur techniques de travail.

Recommandation:

- Promouvoir l'utilisation du four amélioré chorkor.

6. FORMATION

- Le service d'inspection manque de cadres et de techniciens. Les ouvriers et les managers des sociétés de pêche sont très peu informés des problèmes de qualité et d'hygiène. Les mécaniciens moteurs sont en nombre insuffisant.

Recommandations:

- Organiser des sessions de formation en HACCP pour inspecteurs de qualité;
- Sensibiliser les armateurs à la qualité, et les ouvriers d'usines et de centres de transformation à l'hygiène;
- Former des mécaniciens moteurs hors-bord.

7. COMMERCIALISATION

Le poisson fumé est le principal produit commercialisé localement. Cette activité est réalisée par des commerçantes qui travaillent seules ou au sein de coopératives. L'UNICOPEMA est une coopérative qui regroupe tous les acteurs de ce secteur mais elle manque de financement. Le Togo est un marché d'éclatement pour les produits traités importés du Ghana.

Le poisson congelé est importé par des grossistes qui revendent leurs produits à des demi grossistes qui à leur tour cèdent leur marchandise à des transformateurs. En 1994, les importations de congelés étaient de 34 758 tonnes. Les produits utilisés à l'exportation sont composés de poissons démersaux, de crevettes congelées, de langoustes et de cigales de mer vivantes. Le marché français constitue le principal débouché.

Recommandation:

- Organiser une session sous-régionale sur les barrières tarifaires et non tarifaires.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES

La Direction des Pêches ne dispose pas de laboratoires de contrôle des produits de la pêche. Les unités industrielles disposent quant à elles d'un laboratoire d'analyses biologiques installé par l'ONUDI.

Recommandation:

- Définir un cadre de coopération avec le laboratoire du Département de Nutrition du Togo.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

La pêche industrielle est pratiquement inexistante. Les bateaux semi-industriels sont importés et de petits travaux de mécanique peuvent être effectués sur place.

Les pirogues sont du type béninois et sont construites localement ou importées du Bénin.

Recommandation:

- Introduction de pirogues en aluminium et de petits bateaux côtiers en fibre de verre.

10. FABRICATION DE MATERIEL DE PECHE ET D'EQUIPEMENT INDUSTRIEL

Les matériels industriel et artisanal sont importés.

BÉNIN

1. INTRODUCTION

La côte atlantique du Bénin s'étend sur 120 km et couvre un plateau continental et une ZEE de 3 100 km² et 27 100 km² respectivement. Les eaux continentales couvrent une superficie de 1 600 km² et assurent plus de la moitié des débarquements.

Le potentiel des eaux maritimes est estimé à près de 13 000 tonnes, et les débarquements annuels oscillent entre 9 500 et 10 000 t. La pêche représente 2 % du PIB et la consommation per capita est de 10,2 kg, quantité inférieure à la moyenne mondiale qui est de 13 kg. La production nationale est faible, le pays est donc obligé de recourir à des importations de poisson congelé.

2. UTILISATION DES PETITS PELAGIQUES

Les eaux maritimes béninoises bénéficient de l'apport d'upwelling de Côte d'Ivoire et du Ghana. Les espèces pélagiques représentent 55 à 60 % des captures et sont composées principalement de sardinelles (*Sardinella aurita* et *Sardinella maderensis*), d'anchois (*Engraulis encrasicolus*), de maquereau (*Scomber japonicus*) et bonga (*Ethmalose spp*). Les petits pélagiques sont présentés sous forme fraîche ou fumée. Les fours traditionnels sont les équipements encore largement utilisés. Les produits congelés sont en général importés de Mauritanie, Sénégal et d'Europe (Hollande, U.K.).

Recommandations:

- Généraliser l'utilisation de fours chorkor/banda améliorés pour réduire les pertes et la consommation de bois de fumage;
- Stocker les produits importés dans des chambres froides.

3. GESTION DES RESSOURCES

Des données statistiques sur la production sont nécessaires à un aménagement rationnel des stocks disponibles. Elles ne sont toutefois pas suffisantes.

Le Centre National de Recherche Océanographique en collaboration avec la Direction des Pêches dispose d'un navire pour un chalutage expérimental. Les problèmes et les obstacles à l'aménagement des pêcheries sont nombreux et souvent liés au manque de moyens financiers et matériels.

Recommandations:

- Evaluer les stocks de crevettes de la zone Togo, Bénin, Nigéria et Cameroun;
- Créer un bureau de statistiques sur les pêches artisanales du Bénin, l'accent étant mis sur les petits pélagiques;
- Améliorer la collecte des données.

4. PRESERVATION DE LA QUALITE

Le Bénin ne dispose pas encore d'une réglementation sanitaire moderne permettant aux services d'inspection d'exiger que les bâtiments et les équipements soient conformes aux spécifications techniques sanitaires internationales et que l'HACCP et la gestion de la qualité soient appliqués. En outre, le personnel de l'unité d'inspection est réduit et n'a pas de moyens nécessaires pour intervenir.

Les conditions de manutention et de transformation sont inadaptées. En conséquence, elles occasionnent des pertes après captures élevées, (elles varieraient entre 20 et 30 %), et les produits sont de qualité médiocre.

Recommandations:

- Construction de conteneurs isothermes;
- Moderniser la réglementation sanitaire;
- Organiser un service d'inspection bien structuré.

5. FORMATION

Le Centre de Recherche Océanographique et la Direction des Pêches ont besoin de biologistes et statisticiens pour améliorer la collecte des données et évaluer les stocks.

Recommandations:

- Formation de biologistes et statisticiens dans une école de la région;
- Le service d'inspection manque de personnel en qualité et en quantité;
- Formation et perfectionnement des inspecteurs de qualité HACCP et gestion de qualité.

La Direction des Pêches dispose de technologues de poisson réputés dans la construction et l'expérimentation d'équipements de transformation artisanale : four chorkor amélioré et tentes solaires. Cependant, le manque de crédit ne permet pas d'organiser des ateliers au Bénin et dans la sous-région.

6. TECHNIQUE DE TRANSFORMATION

Le secteur industriel assure la surgélation du poisson avec un équipement moderne tandis que le secteur artisanal qui assure la majorité des débarquements, transforme suivant des techniques artisanales le poisson en produits fumés et séchés. Les fours traditionnels utilisés sont inadéquats car ils consomment beaucoup d'énergie et donnent des produits finis de mauvaise qualité.

La Direction des Pêches a introduit le four chorkor amélioré et les tentes solaires.

Recommandation:

- Promouvoir l'utilisation d'équipements artisanaux améliorés au Bénin et dans la région.

7. COMMERCIALISATION

Le solde de la balance commerciale de produits de la pêche en valeur est négative. Le pays importe du poisson congelé pour pallier au déficit. En 1993, le pays a exporté pour une valeur de 200 000 \$ EU contre 8 100 000 \$ EU d'importation.

D'importantes quantités de produits finis sont importées du Ghana via le Togo. Le Bénin représente un marché de 40 000 tonnes de poisson congelé. Les importations d'origine de pays membres de l'ex-CEAO ne sont pas taxées tandis que ceux des pays non membres doivent payer une taxe de 5 % pour toutes les formes de produits.

Recommandation:

- Organiser un atelier sous-régional sur les barrières tarifaires et barrières non tarifaires.

8. ECHANGE ENTRE LABORATOIRES DE CONTROLE

La Direction des Pêches ne dispose pas de laboratoire de contrôle de qualité ni de techniciens pour les analyses qui sont, cependant, effectuées par des laboratoires privés ou appartenant à d'autres ministères.

Recommandations:

- Création d'un laboratoire d'analyses de qualité et d'autocontrôle;
- Etablir un accord de coopération pour la formation de techniciens avec le laboratoire d'hygiène alimentaire d'Abidjan.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

La pêche industrielle est très peu développée à cause de l'étroitesse du plateau continental et de la pauvreté des eaux béninoises en ressources halieutiques. L'entretien des navires de pêche est assuré par un petit atelier mécanique.

La pêche artisanale dispose de chantiers de construction de pirogues en bois. Les moteurs hors-bord sont entretenus dans les centres de débarquement et campements de pêche.

Recommandation:

- Introduire des pirogues en matériaux autres que le bois (aluminium ou fibre de verre).

10. FABRICATION DE MATERIEL DE PÊCHE ET D'EQUIPEMENT INDUSTRIEL

Le secteur industriel importe la quasi-totalité du matériel et de l'équipement de pêche. Il n'existe pas de distribution de matériel et équipement de pêche. De même, les emballages utilisés sont importés car le marché est étroit pour justifier la construction d'une fabrique d'emballage.

Le secteur artisanal reçoit du matériel de pêche à travers la coopération bilatérale. Les coopératives assurent la distribution du matériel importé.

Recommandation:

- Créer des structures de crédit et des facilités de paiement pour les pêcheurs artisanaux.

NIGERIA

1. INTRODUCTION

S'étalant sur une côte de 853 km, le Nigéria possède un plateau continental et une ZEE de superficies respectives de 46 300 et 210 900 km². Le potentiel des eaux maritimes est estimé à près de 120 000 tonnes dont 80 000 de pélagiques.

Le secteur de pêche est important dans l'économie nigériane en tant que source de protéine, d'emploi et de devises. La contribution du secteur PIB ne donne pas l'exacte mesure de son importance socio économique. Il est de 0,5 %.

En 1992, les captures totales ont atteint 318 400 tonnes dont 109 700 tonnes pêchées en eau douce par le secteur artisanal (tableau 11). Les petits pélagiques représentent 65,7 % des captures. Les pêcheurs artisanaux au nombre de 272 000 opèrent avec 77 000 pirogues motorisées à 20 %. Les importations sont aujourd'hui en moyenne de 300 000 tonnes. La consommation per capita est de 8,4 kg et la balance commerciale des produits de la pêche est déficitaire.

TABLEAU 11: EVOLUTION DES CAPTURES DE POISSON AU NIGERIA

	<u>1989</u>	<u>1990</u>	<u>1991</u>	<u>1992</u>
Pêche artisanale				
Côtière et eau saumâtre	125 000	185 600	124 800	167 700
Continental	115 000	98 700	91 600	109 700
Pisciculture	25 600	7 300	15 800	10 500
Pêche industrielle				
Chalut côtiers poisson	28 400	21 100	28 800	25 300
Chalut côtiers crevettes	5 200	3 700	6 200	5 200
Total	299 200	316 400	267 200	318 400

Source INFOPECHE

2. UTILISATION DES PETITS PELAGIQUES

Les ressources de petits pélagiques sont exploitées aussi bien par les artisans pêcheurs que par les bateaux industriels (300) et les premiers sont de loin les plus importants producteurs. La production de petits pélagiques a atteint 167 700 tonnes en 1992. Parmi les espèces pélagiques les plus recherchées commercialement qu'on trouve dans la ZEE sous-régionale sont le bonga (*Ethmalosa fimbriata*), la sardinelle (*Sardinella maderensis*) l'aloise rasoir (*Ilisha africana*) et le chinchard (*Trachurus*). La majeure partie des captures est séchée ou fumée.

Des signes indiquent que l'effort de pêche est excessif. En raison de l'insuffisance des prises, le secteur n'est plus rentable. Les chalutiers sous pavillon nigérian pêchent aussi dans les eaux de la Guinée Equatoriale et du Gabon dans le cadre d'accords de pêche bilatéraux.

Les produits importés sont composés essentiellement de petits pélagiques congelés ou en conserves. Ce sont le maquereau espagnol (*Scomber japonicus*), les chinchards (*Trachurus* et *Trachurus trcae*)

Au Nigéria fonctionnaient, il y a quelques années, des conserveries basées sur le petit pélagique. Aujourd'hui, ces usines ont dû arrêter de tourner à cause de manque de matière première.

Le NIOMR a développé un nouveau produit, le "fish cake" qui a l'avantage d'être conservé à température ambiante.

Recommandation:

- Promouvoir l'utilisation de "fish cake".

3. GESTION DES RESSOURCES

TABLEAU 12 : EVOLUTION DU NOMBRE DE BATEAUX DE PECHE

	<u>1991</u>	<u>1992</u>	<u>1993</u>
Chalutiers côtiers poisson	77	62	9
Chalutiers crevettiers côtiers	205	186	232
Chalutiers hauturiers	34	16	24
TOTAL	316	264	265

Source INFOPECHE

La Banque Mondiale finance un projet de Suivi, Contrôle et Surveillance des ressources marines. Ce projet a pour objectif la conservation des ressources marines par une évaluation régulière des stocks côtiers. Ce projet d'un montant de 9,3 millions \$EU a démarré en 1991 et se terminera en l'an 2 000. Le Centre de Recherche Océanographique (NIOMR) dispose de cadres de qualité qui collaborent à l'échelle régionale et internationale.

Un projet PNUD de 2 millions \$EU ayant une composante recherches s'occupera de la gestion des ressources par la création d'unités de surveillance des pêches dans les Etats côtiers Lagos et Ogun.

4. PRESERVATION DE LA QUALITE

Le Service d'Inspection et d'Assurance Qualité vient d'être érigé en département et sera doté de moyens humains et matériels pour assister plus efficacement le secteur de la pêche. Une réglementation sanitaire moderne appliquée à la pêche est en voie de promulgation. Les inspecteurs de qualité viennent de recevoir une formation pour le HACCP organisé par la FAO et INFOPECHE.

L'utilisation de conteneurs isothermes fabriqués localement sera vulgarisée petit à petit. Le projet FIDA sur le développement de la pêche artisanale pour une durée de cinq ans a débuté en 1991 et va fournir une assistance technique aux pêcheurs et une fourniture d'intrants améliorés. De même, un financement de la CEDEAO sur de crédit vise l'achat d'intrants améliorés.

Recommandation:

- Promouvoir l'utilisation de conteneurs isothermes et de glace.

5. TECHNOLOGIE DE TRAITEMENT

La congélation est la principale technique de traitement utilisée pour les produits destinés à l'exportation. Les établissements sont en train de se mettre à niveau pour satisfaire aux exigences internationales.

Les importations sont composées de petits pélagiques congelés, de conserves, de farine de poisson et de stockfish.

Le fumage et le séchage sont les principales méthodes de transformation utilisées. Le NIOMR a développé un type de four amélioré, ceci en collaboration avec le Centre Régional Africain de Technologie (CRAT) basé au Sénégal.

Les captures secondaires de la pêche crevetteière ne sont pas utilisées engendrant des pertes énormes en matières premières.

Recommandations:

- Promouvoir l'utilisation du four NIOMR;
- Développer de nouveaux produits à la section technologie de NIOMR;
- Trouver une solution satisfaisante pour l'utilisation des captures secondaires.

6. FORMATION

Le Nigéria dispose d'une école de formation maritime à Lagos State qui comprend des filières pour cadres de niveau supérieur, techniciens en navigation, technologues des pêches, technologues du poisson, aquaculturistes, et biologistes des pêches. Cette école construite avec l'assistance du Japon est moderne, parfaitement équipée et dispose de professeurs de qualité.

Le projet FIDA de son côté a un volet formation des pêcheurs.

Recommandation:

- Etablir une coopération avec les autres écoles et institutions de la région et faciliter la formation de cadres de la région.

7. COMMERCIALISATION

La commercialisation du poisson frais occupe une place mineure par rapport à celle du poisson congelé ou traité. Le poisson frais est vendu à proximité des centres de débarquement, à la criée et au marché. Cette activité est surtout réalisée par les femmes.

Le pays dispose d'une bonne infrastructure routière et la chaîne de froid pour le poisson congelé couvre tout le pays. Le pays, pendant le boom du pétrole, importait plus de 500 000 tonnes. Aujourd'hui, ce volume est réduit à 200 000 tonnes. La commercialisation des produits congelés est assurée par des campagnes d'importation et les agents commissionnaires. Les grands distributeurs sont IBRU, PRIMALAK. L'importation du poisson congelé est soumise à une taxe de 5%.

Le poisson traité est commercialisé par des hommes surtout dans le cas des grossistes qui vendent le poisson traité. Ils s'approvisionnent directement chez des transformateurs. Ce sont eux qui organisent le transport par camion.

Le Nigéria est un marché important pour les produits de la pêche de la région notamment pour les pays nord COPACE qui sont de grands producteurs de poisson.

Recommandations:

- Organiser une rencontre entre importateurs et exportateurs de la région;
- Faciliter l'accès des produits de la région au Nigéria.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES DE CONTROLE

Malgré l'existence de plusieurs laboratoires de contrôle de qualité au Nigéria, la Direction Fédérale des Pêches n'en dispose pas. Il est prévu la construction d'un laboratoire d'auto-contrôle pour assister les industries de la pêche.

Recommandation:

- Envoyer des techniciens de laboratoire formés en voyage d'études dans d'autres laboratoires.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

Le Nigéria ne possède pas de chantier de construction de navires en acier. Le port de Lagos dispose cependant de chantiers de maintenance et d'entretien pour bateaux, d'un dock flottant et d'un slipway. Les navires sont entretenus dans les ateliers de mécanique.

Les pirogues de la pêche artisanale faites en bois sont construites localement.

Recommandation:

- Introduire la construction d'embarcations artisanales en aluminium et fibre de verre.

10. FABRICATION DE MATERIEL DE PECHE ET D'EQUIPEMENT INDUSTRIEL

L'industrie de la pêche s'est développée grâce aux subventions accordées pour l'achat d'intrants de pêche, la création d'infrastructures et les tarifs préférentiels accordés à certains produits. Cependant, suite à la baisse du revenu extérieur du Nigéria, le Gouvernement afin de protéger les intérêts économiques des industries locales qui fabriquent des intrants à la pêche

(fabrication de filets notamment), a imposé des droits de douane à l'importation sur le matériel de pêche.

Ces nouvelles mesures pourraient rendre l'importation de pièces détachées et autres équipements de pêche difficile.

Recommandation:

- Mener une étude technico-économique pour la mise en place d'une unité privée d'importation et de distribution d'articles de pêche non disponibles localement.

CAMEROUN

1. INTRODUCTION

Le Cameroun, situé au centre du Golfe de Guinée, dispose de 402 km de côtes maritimes. Le plateau continental et la ZEE couvrent respectivement une superficie de 10 600 et 15 400 km².

La pêche industrielle composée de 53 bateaux débarque annuellement 10 000 tonnes de poisson et 750 tonnes de crevettes. De son côté, la pêche artisanale, forte de 22 000 pêcheurs et de 5 243 embarcations motorisées à 45 %, débarque 45 000 tonnes (estimation de 1993). La pêche représente 21 % du PIB.

Les crevettes sont congelées à bord des bateaux puis exportées vers l'Europe tandis que le poisson est commercialisé sous forme fraîche, fumée/séchée. En 1994, les exportations de crevettes ont atteint 250 tonnes, valeur 1 400 000 \$EU, alors que les importations du fait de la dévaluation du franc CFA et de la récession économique ont été réduites à 36 000 tonnes pour une valeur de 14 millions \$ EU.

2. L'UTILISATION DES PETITS PELAGIQUES

Les petites espèces pélagiques représentent 57 % des débarquements locaux. Les principales espèces pêchées sont : sardinelles (*Sardinella aurita*, *Sardinella maderensis*), anchois (*Engraulis encrasicolis*), maquereau (*scomber japonicus*), rasoir (*ilsha Africana*).

Ces espèces sont consommées fraîches, congelées, ou fumées.

Recommandations:

- Développer l'utilisation de camions frigorifiques et la construction de chambres froides à l'intérieur du pays pour la distribution des produits;
- Introduire la technique de fumage amélioré.

3. GESTION DE STOCKS

Le Cameroun dispose d'une petite unité de recherche à Limbe. Le manque de moyens humains et matériel ne permet pas de conduire des activités de recherches sur les ressources.

Les estimations statistiques ne sont pas fiables à cause de la faiblesse de la méthode de collecte des données.

Recommandation:

- Mise à jour des évaluations antérieures;
- Amélioration du Registre de collecte de statistiques;
- Evaluation des ressources au niveau sous-régional.

4. **PRESERVATION DE LA QUALITE**

La réglementation sanitaire appliquée au poisson nécessite d'être mise à jour et le concept HACCP introduit dans les entreprises exportatrices pour satisfaire aux exigences des marchés d'exportation.

Le service d'inspection manque de cadres et de moyens matériels pour conduire les activités d'inspection et d'échantillonnage pour les analyses de laboratoires.

Les conditions de manutention et de traitement de poisson sont inappropriées, en conséquence les produits sont de qualité médiocre.

Recommandations:

- Elaborer une réglementation sanitaire moderne;
- Organiser un service d'inspection ayant suffisamment de personnel et de moyens;
- Introduire le concept HACCP dans les entreprises exportatrices.

5. **FORMATION**

Il n'existe pas d'école supérieure de formation de patrons de pêche et de mécaniciens de bateaux. Par contre, le Cameroun participe au fonctionnement de l'Ecole Vétérinaire Inter-Etat de Dakar pour la formation de plusieurs de ses cadres vétérinaires. La plupart des inspecteurs de qualité sont des vétérinaires. Les inspecteurs ont reçu une formation en assurance qualité par des instructeurs de la FAO et d'INFOPECHE. Cependant, ils ont besoin de se perfectionner en HACCP. De même, les vulgarisateurs doivent être mieux formés aux techniques de formation afin de pouvoir sensibiliser les ouvriers d'usines et les transformateurs à l'hygiène et à la qualité et vulgariser les méthodes artisanales améliorées.

Avec l'assistance de l'ONUDI un programme de formation permanente en HACCP est en cours de mis en place à l'Ecole Vétérinaire Inter-Etats de Dakar et dont le Cameroun pourrait profiter.

Le centre de recherches halieutiques pour sa part manque de cadres en qualité et en quantité de même que les moyens matériels font défaut.

Recommandations:

- Former du personnel de niveau supérieur en matière de recherche océanographiques et perfectionner les chercheurs du centre;
- Former une équipe de patrons de pêche et de mécaniciens bateaux.
- Perfectionner les inspecteurs de qualité en HACCP et les vulgarisateurs en matière d'hygiène, qualité et utilisation de techniques artisanales améliorées.

6. **TECHNIQUE DE TRANSFORMATION**

La quasi totalité des produits congelés est traitée à bord de bateaux congélateurs. A terre, il existe quelques établissements de transformation du poisson qui utilisent des conteneurs de stockage pour congeler les produits de la pêche. Cette méthode est inappropriée. Les techniques artisanales

utilisées sont inadéquates. La consommation en bois de fumage est élevée et les produits obtenus sont calcinés ou de qualité médiocre.

Recommandations :

- Recommander l'utilisation de tunnels de congélation dans les établissements de traitement du poisson;
- Promouvoir l'utilisation des fours améliorés tels que le chorkor et les fours bongga.

7. COMMERCIALISATION

La balance commerciale des produits de la pêche en valeur en 1993 s'est caractérisée par un solde négatif de 18 millions \$EU.

En 1994, les exportations de crevettes vers l'Europe ont atteint 250 t pour une valeur de 1,4 million \$EU alors que les importations ont atteint 36 000 t pour une valeur de 14 millions \$EU. Le Cameroun doit importer obligatoirement du poisson pour combler le déficit au niveau national.

Selon les prévisions, la demande de poisson qui était de 180 000 tonnes en 1990 atteindra 244 000 tonnes en l'an 2010.

Le commerce est entravé par la faiblesse des moyens de transport, le manque d'infrastructures adéquates de manutention, stockage et de distribution. Malgré sa participation au sein de l'UDEAC, les importations sont taxées de 2 à 50 % sur les produits originaires de cette région.

Recommandations :

- Harmoniser les réglementations commerciales au niveau de la Conférence ministérielle de l'agriculture de l'Afrique de l'Ouest et du Centre (CMAAOC) au sein de laquelle une coopération halieutique existe;
- Organiser un atelier sous-régional sur les barrières tarifaires et non tarifaires.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES DE CONTROLE DE QUALITE

Le Service d'Inspection ne dispose pas de laboratoire de contrôle de qualité. Seules les analyses sensorielles sont utilisées pour évaluer la fraîcheur des produits.

Recommandation :

- Etablir un laboratoire de contrôle de qualité et envoyer les techniciens de laboratoires se former dans les autres laboratoires de la région.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

Le Cameroun ne dispose pas de chantiers de construction de navire de pêche en acier. Cependant, des ateliers pour travaux d'entretien sont disponibles au port de Douala.

Le secteur artisanal essentiellement dominé par des pêcheurs nigériens et béninois, importe les embarcations. Pour aider les pêcheurs autochtones, le Cameroun a reçu l'appui de la FAO pour la construction d'embarcations artisanales type pirogue sénégalaise à Limbe.

Recommandation:

- Etudier la faisabilité économique et technique d'un chantier de construction de bateaux semi-industriels en acier.

10. FABRICATION DE MATERIEL DE PÊCHE ET D'EQUIPEMENT INDUSTRIEL

Il n'existe pas de structure adaptée chargée de l'importation de matériel de pêche et d'équipement industriel. Les produits de la pêche sont en général congelés à bord. Les quelques établissements à terre importent tout l'équipement industriel de même que les cartons d'emballage sont importés.

La pêche artisanale s'approvisionne essentiellement au Nigéria pour les filets et moteurs hors-bord.

Recommandation:

- Organiser le circuit d'importation de matériel artisanal du Nigéria.

GABON**1. INTRODUCTION**

Le pays a une façade maritime de 885 km et une ZEE de 213 600 km². Le potentiel des eaux maritimes est estimé à près de 176 000 tonnes dont 147 000 tonnes de pélagiques. La pêche industrielle compte 108 navires de pêche répartis comme suit: 34 thoniers, 34 chalutiers, 12 ligneurs et 28 crevettiers. La flotte nationale comprend 36 bateaux (chalutiers, ligneurs et crevettiers) et 1 000 pirogues motorisées à 90 %. Les pêcheurs artisanaux sont au nombre de 2 500.

La production totale a atteint en 1994, 27 700 tonnes (tableau 13) dont 65,5 % de petits pélagiques. La consommation per capita est de 28,2 kg et les importations de poisson pour pallier au déficit de la production nationale atteignent 20 000 tonnes.

TABLEAU 13: EVOLUTION DES CAPTURES MARINES GABONAISES DU 1990 A 1994

	1990	1991	1992	1993	1994
Pêche ind.	4.487	7.738	6.386	11.048	10.515
Pêche artis.	-	14.000	15.200	15.241	17.200
TOTAL	-	21.738	21.586	26.289	27.715

Source: INFOPECHE

2. UTILISATION DES PETITS PELAGIQUES

Les espèces pélagiques trouvées dans les eaux gabonaises sont les mêmes que celles du Congo. Les captures sont débarquées à l'état frais ou congelé. La pêche artisanale est dominée par des pêcheurs étrangers dont les épouses assurent le fumage du poisson par des procédés artisanaux. Une quantité de 60 000 tonnes de thon a été transbordée en 1994.

3. GESTION DES RESSOURCES

Au Gabon, l'absence d'une unité technique à la direction des pêches pour fournir le soutien nécessaire est le principal obstacle à l'exploitation rationnelle des ressources halieutiques.

Grâce à l'aide fournie par la FAO au titre de son Programme de Coopération Technique, la collecte et l'analyse des données statistiques ont démarré en 1993. Selon la FAO, les stocks de sardinelles au Gabon et au Congo sont sous-exploités alors que les chinchards ne sont pas exploités.

Recommandation:

- Organiser avec l'assistance de la FAO une campagne du F. Nansen pour évaluer les stocks partagés avec le Congo.

4. PRESERVATION DE LA QUALITE

La réglementation sanitaire portant organisation de l'inspection et le contrôle de qualité des produits de la pêche est dépassée. La Direction des Pêches n'a pas une unité structurée d'inspection et de contrôle sanitaire.

Le poisson est manipulé et traité dans de mauvaises conditions d'hygiène. La pêche artisanale utilise très peu de glace.

Recommandations:

- Mettre à jour la réglementation sanitaire;
- Créer une structure de contrôle de qualité;
- Promouvoir la construction et l'utilisation de caisses isothermes et de glace en se basant sur l'expérience du Sénégal.

5. FORMATION

Le Gabon ne dispose pas d'institut de formation de techniciens de pêche ni de technologues de poisson.

Recommandations:

- Favoriser la formation de patrons de pêche et mécaniciens dans les écoles de la région;
- Développer un programme de formation des inspecteurs en assurance qualité et HACCP;
- Sensibiliser les armateurs et ouvriers d'usine en matière d'hygiène et de qualité;
- Organiser des ateliers de formation pour mécaniciens de moteurs hors-bord pour la pêche artisanale;

6. TECHNIQUES DE TRANSFORMATION

Les secteurs industriels et semi-industriels utilisent de la glace en quantité suffisante. De même, les bateaux congélateurs disposent d'équipements de réfrigération appropriés pour la congélation des produits.

La pêche artisanale de son côté utilise très peu de glace. Les captures débarquées sont de qualité inférieure, elles sont distribuées fraîches ou fumées par les femmes des pêcheurs.

Recommandation:

- Introduire les techniques de fumage et de séchage améliorées disponibles dans la région.

7. COMMERCIALISATION

Le solde en valeur de la balance commerciale des produits de la mer en 1993 a été négatif de 6,9 millions \$EU. Les exportations sont composées principalement de crevettes, tandis que le pays importe du petit pélagique congelé. Le thon est transbordé.

La pêche artisanale a démarré l'exportation de poisson frais vers la France. La production et l'exportation de poisson salé vers le Cameroun commence à se développer.

Recommandations:

- Harmoniser avec les pays de la sous-région les réglementations commerciales;
- Organiser une rencontre entre les importateurs et exportateurs de poisson.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES D'ANALYSE

La Direction des Pêches ne dispose pas de laboratoire mais un accord de coopération qui doit être formalisé lie les pêches avec le laboratoire de la Direction de la consommation. L'administration des pêches projette aussi de construire son propre laboratoire.

Recommandations:

- Construction et équipement d'un laboratoire de contrôle de qualité;
- Envoyer en voyage d'études les techniciens de laboratoire pour s'imprégner des expériences de la région.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

Port Gentil et Libreville sont dotés d'ateliers de réparation et de maintenance navale. Par contre, il n'y a pas de centre de construction de navires en acier.

La flotte de pêche artisanale est composée de pirogues en bois appartenant à des pêcheurs étrangers. Les pirogues sont importées du Bénin et du Nigéria, pays d'origine des pêcheurs migrants.

Recommandations:

- Construction d'embarcations artisanales en aluminium et en fibre de verre;
- Organiser des voyages d'étude en Mauritanie et en Côte d'Ivoire.

10. FABRICATION DE MATERIEL DE PÊCHE ET D'EQUIPEMENT INDUSTRIEL

Le matériel de pêche et l'équipement industriel sont importés. Cependant, il n'y a pas une structure bien organisée d'importation. La pêche artisanale s'approvisionne plutôt au Bénin et au Nigéria.

Recommandation:

- Organiser le circuit d'importation de moteurs hors-bord et de filets de pêche du Nigéria.

CONGO

1. INTRODUCTION

Situé dans le Golfe de Guinée, le Congo dispose d'une côte de 169 km. Le plateau et la ZEE couvrent une superficie de 8 900 et 24 700 km².

Le potentiel des eaux maritimes est estimé à près de 62 000 tonnes dont 50 000 tonnes de petits pélagiques. Les captures totales ont atteint 8 900 tonnes en 1993 dont 60 % de petits pélagiques.

La consommation per capita est très élevée, 33,4 kg de poisson. Cependant pour satisfaire à ses besoins, le pays importe 10 000 tonnes de poisson. Les produits congelés (crevettes) sont exportés tandis que le poisson débarqué par les chalutiers glaciers et la pêche artisanale est utilisé localement. Les femmes des pêcheurs se chargent du fumage du poisson.

TABLEAU 14: EVOLUTION DES CAPTURES INDUSTRIELLES

	1991	1992	1993
Poisson	9.204,7	9.926	8.312,9
Crevettes	316	541	595
TOTAL	9.520,7	10.467	8.907,9

Source: INFOPECHE

2. UTILISATION DE PETITS PELAGIQUES

Les petits pélagiques sont composés de sardinelles (*Sardinella eba*, *sardinella maderensis*), de bonga (*Ethmalose fimbriata*) et de chinchards (*Trachurus spp.*).

Les petits pélagiques pêchés dans les eaux territoriales ou importés sont consommés frais ou transformés en produits fumés.

3. GESTION DE LA RESSOURCE

L'absence d'une structure de recherches adéquate explique la stagnation de la recherche halieutique au Congo.

Depuis 1985, plusieurs campagnes ont été organisées dans les eaux congolaises dans le cadre du programme navire océanographique Dr. F. Nansen. Ces campagnes ont permis aux autorités chargées de la pêche d'obtenir des informations sur l'abondance de petits pélagiques notamment dans les eaux congolaises.

Les données sur les captures et sur l'effort de pêche artisanale sont collectées régulièrement. Les données de 1981-89 sont publiées tandis que celles de 1990-1993 sont en cours d'analyse.

Recommandations:

- Organiser une enquête cadre sur la pêche artisanale marine;
- Elaboration et exécution de programmes de recherches y compris fourniture de moyens matériel et financier;
- Amélioration des statistiques - stocks sardinelles partagés avec l'Angola.

4. PRESERVATION DE LA QUALITE

La législation sanitaire appliquée à la pêche est incomplète et ne satisfait pas aux exigences internationales. Le Service d'Inspection et de Contrôle de Qualité est réduit, le personnel est insuffisant en quantité et en qualité.

La manutention et le traitement du poisson se font de manière non hygiénique. La glace - quand elle est disponible - est mal utilisée, ce qui occasionne beaucoup de pertes.

Recommandations:

- Elaborer une réglementation appropriée;
- Créer un service d'inspection moderne;
- Introduire des caisses isothermes fabriquées avec du matériel local pour stocker la glace et le poisson.

5. FORMATION

Il n'existe pas d'école de formation maritime ni d'instituts de technologie du poisson pour former les cadres de la pêche. Les opérateurs économiques et les ouvriers sont venus à la pêche sans formation préalable. Ils ne sont pas informés des exigences sanitaires ni des bonnes pratiques professionnelles. Les inspecteurs de qualité ne sont pas assez formés en HACCP pour conduire des audits d'usines.

Recommandations:

- Faciliter la formation de personnel de niveau supérieur à l'école ITPM en navigation et à la mécanique bateau;
- Former les inspecteurs de qualité en HACCP;
- Sensibiliser les opérateurs économiques de la pêche et les ouvriers à l'hygiène et à la qualité;
- Perfectionner les transformateurs à l'utilisation de fours améliorés.

6. TECHNIQUES DE TRANSFORMATION

Les crevettes destinées à l'exportation sont congelées à bord, le volume de production est de 600 t/an. Les crabes, seiches, poulpes, langoustes, pêchés en faible quantité sont congelés en mer.

Les bateaux glaciers et les piroguiers débarquent des produits frais qui sont offerts à la consommation locale à Pointe Noire ou Brazzaville. Près de 80 % de la pêche artisanale est fumée artisanalement.

Recommandation:

- Sensibiliser les transformateurs à l'utilisation du four amélioré chorkor.

7. COMMERCIALISATION

Le solde de la balance commerciale des produits de la mer a atteint une valeur (1993) négative de 25,9 millions \$ EU. Avec une consommation per capita de 33,4 kg, le Congo importe du poisson congelé pour pallier le déficit en produits de la pêche.

Les exportations sont composées principalement de crevettes congelées bord destinées au marché de l'UE. Une recette d'exportation de 6 millions \$ EU a été réalisée en 1993.

Les échanges de produits de la pêche de la côte vers Brazzaville sont entravés par la faiblesse de la filière du froid. Seuls quelques wagons frigorifiques sont utilisés pour l'acheminement du poisson vers Brazzaville.

Recommandations:

- Organiser une rencontre entre les opérateurs de la sous-région;
- Développer la chaîne de froid entre Brazzaville et Pointe Noire;
- Harmoniser la réglementation commerciale.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES DE CONTROLE QUALITÉ

Il n'existe pas de laboratoire de contrôle de qualité des produits de la pêche au Congo. Suite au séminaire organisé en 1992 par la FAO et INFOPECHE sur l'inspection et l'assurance-qualité, il était recommandé de construire un laboratoire.

Recommandation:

- Organiser des voyages d'étude pour techniciens de laboratoire dans la sous-région pour bénéficier de l'expérience des pays tels que la Côte d'Ivoire et l'Angola.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

Il n'existe pas de chantier de construction navale pour la pêche industrielle mais un atelier de réparation mal équipé et vétuste est disponible au port de Pointe Noire.

La pêche artisanale est composée de 535 embarcations motorisées à 25 %. La plupart des pêcheurs sont d'origine béninoise et ils migrent avec leur matériel importé en général du Nigéria.

Recommandations:

- Réhabiliter l'atelier de réparations navales;
- Introduire les pirogues en aluminium et fibre de verre.

10. FABRICATION D'EQUIPEMENT DE PÊCHE ET DE MATÉRIEL INDUSTRIEL

Tout le matériel de pêche est importé de l'extérieur de la région. Les opérateurs ont manifesté le désir de l'établissement d'une usine de fabrication d'emballage.

Le secteur artisanal est dominé par les pêcheurs béninois et s'approvisionne en moteurs et filets de pêche à partir du Nigeria.

Recommandation:

- Etudier la faisabilité technico-économique de la création d'une fabrique d'emballages.

ANGOLA

1. INTRODUCTION

L'Angola possède 1650 km de côte incluant le Cabinda et une Zone Economique Exclusive (ZEE) estimée à 605 700 km². Le potentiel des eaux maritimes est estimé à près de 642 000 tonnes dont 500 000 tonnes de petits pélagiques. Les captures totales ont atteint 164 337 tonnes en 1994 (tableau 15). La flotte étrangère composée de 74 bateaux a assuré 55% des captures. Les petits pélagiques ont représenté 74% des captures marines totales.

TABLEAU 15: EVOLUTION DE LA PRODUCTION MARITIME NATIONALE DE 1992 A 1994

	1991	1992	1993
Flotte nationale	76.626	89.169	95.413
Flotte étrangère	34.451	42.441	68.924
TOTAL	111.077	131.610	164.337

Source: Ministère des Pêches, Angola.

2. UTILISATION DES ESPECES PELAGIQUES

Les eaux angolaises se distinguent par une concentration dense de ressources halieutiques. Les conditions hydrographiques et climatiques, avec le courant froid de Benguela comme principal facteur, jouent un rôle essentiel sur les phénomènes d'upwelling.

Les espèces pélagiques sont les plus importantes dans l'industrie du poisson de l'Angola. Les principales espèces sont sardines (*Sardina ocellata*), sardinelles (*Sardinella aurita* et *sardinella maderensis*) et anchois (*Engraulis capensis*). Les plus importantes sont les sardinelles, qui sont capturées en même temps que les chinchards (*Trachurus sp*). L'industrie de la pêche était dominée par des armateurs étrangers. Avant l'indépendance, l'Angola était le deuxième pays ouest africain producteur de poisson avec 600 000 tonnes. Plus de 85% des captures marines étaient transformées en farine de poisson. La guerre a détruit toute l'industrie de la pêche. Aujourd'hui les débarquements ne dépassent pas 165 000 tonnes, et les captures sont principalement sous forme congelée et salée. Les conserves sont surtout produites à Benguela et Namibie (1 121 tonnes). En 1994, la flotte de pêche nationale (semi-industrielle et artisanale) était composée de 819 embarcations, dont 19 crevettiers et 37 thoniers.

Avec la signature des accords de paix de 1994, l'administration des pêches dans sa politique globale de privatisation espère que la pêche pourra atteindre le volume d'avant 1971.

3. GESTION DES STOCKS

L'Angola dispose d'un Institut de Recherche Océanographique, de chercheurs de qualité et d'un navire océanographique. Les stocks de pélagiques les plus importants fluctuent énormément d'année en année. De même, le stock de merlu de Benguela (*merluccius polli*) n'est pas très bien connu. Le navire de recherche par faute de crédit n'est pas opérationnel.

Un projet ASDI dispose de 1.03 millions kwanzas pour la formation de 20 cadres d'appui à la pêche artisanale, l'évaluation des stocks et la formation de cadres 1979/93. Les données statistiques ne sont pas fiables.

La FAO a effectué à bord du navire océanographique Dr. F. Nansen des campagnes de prospection entre 1985 et 1994. Le niveau actuel de la biomasse est de 500 000 tonnes. La plupart des concentrations consistent en sardinelle plate (*Sardinella maderensis*) et individus de grandes tailles.

La Caisse Française de Développement a octroyé un financement pour l'achat de trois vedettes de surveillance contre la pêche illégale.

Recommandations:

- Evaluer le potentiel de captures de chinchards en utilisant par exemple les statistiques de pêche;
- Amélioration des statistiques de pêches. Evaluer le potentiel de captures de sardinelles.

4. PRESERVATION DE LA QUALITE

Le pays ne dispose pas d'une réglementation sanitaire moderne appliquée aux produits de la pêche. Le service de contrôle de qualité, bien que disposant d'un laboratoire d'analyses et de recherches sur la qualité du poisson, manque de crédits pour compléter ses équipements et le matériel consommable.

Le Gouvernement angolais conscient de l'enjeu de la qualité, et dans le cadre d'un projet de la Caisse Française, est en train de terminer la construction d'un port de pêche à Luanda pour améliorer le débarquement des captures de la pêche industrielle. Le secteur artisanal dispose pour le moment de deux centres intégrés de pêche afin d'organiser le secteur et améliorer la qualité des prises à Luanda et Benguela.

Le service des statistiques des pêches rapporte que l'Angola a une capacité de stockage de 50 000 tonnes pour ses produits congelés mais la plupart des chambres froides sont non opérationnelles.

L'Institut de Recherche Océanographique qui abrite le laboratoire d'analyses a entamé un programme de sensibilisation à l'hygiène et à la qualité pour les opérateurs privés.

Recommandations:

- Généraliser la construction de centres de pêche artisanaux;
- Réhabiliter les chambres froides car les captures ont tendance à augmenter;
- Mettre à jour la réglementation sanitaire;
- Etudier les besoins en équipements et véhicules frigorifiques.

5. FORMATION

L'Angola, malgré sa richesse en ressources halieutique, ne dispose pas d'école ou d'institut de formation pour techniciens de pêche, technologues et

biologistes du poisson. Il a souvent recours à l'étranger, à l'extérieur de la région pour la formation et le perfectionnement de ses cadres.

Dans le cadre de la coopération bilatérale, les Angolais ont effectué des voyages d'étude au Sénégal et en Tunisie pour bénéficier des expériences de ces pays en matière de pêche artisanale. De même la coopération suédoise a financé le projet "plan directeur de formation informatique" sur l'utilisation de l'outil informatique. Ce projet a bien réussi.

En matière de gestion et aménagement des ressources, le pays dispose de cadres compétents mais leur nombre est insuffisant.

Les pêches industrielle et semi-industrielle sont dominées par des patrons de pêche et des mécaniciens pour la plupart étrangers car très peu de nationaux ont reçu une formation dans ce domaine. Une priorité est accordée par le Ministère des Pêches pour la mise en oeuvre d'un programme de formation de personnel de niveau supérieur et de techniciens de moteurs de bateaux de pêche.

Les inspecteurs de qualité ont besoin de se perfectionner en HACCP et les vulgarisateurs doivent se former pour sensibiliser les ouvriers d'usines à l'hygiène et à la qualité.

Recommandations:

- Faciliter la formation de cadres et techniciens angolais dans les instituts de la région;
- Organiser des séminaires/ateliers sur le HACCP pour les inspecteurs de qualité et la sensibilisation sur l'hygiène pour les vulgarisateurs, armateurs et ouvriers d'usines.

6. TECHNIQUES DE TRANSFORMATION

L'industrie de transformation du poisson dans le pays produit principalement du salé/séché, du frais/congelé et des conserves de poisson. L'Angola a une grande expérience pour la fabrication de ces produits. Avant l'indépendance, le 1/4 des prises était transformé en salé/séché, puis exporté.

Les navires de pêche étrangers congèlent à bord tandis que les bateaux angolais débarquent des produits frais sous glace qui sont congelés à terre. A cause de la guerre et de la récession économique, l'outil de production est devenu obsolète et nécessite d'être réhabilité. D'ailleurs, la Banque Africaine de Développement a préparé un projet dont l'une des composantes porte sur la réhabilitation de la conserverie "Conservas Atlanticas", la SOMAR.

Un projet de 5 millions \$ EU pour la création d'une fabrique de farine de poisson à Tombwa est financé par l'Italie.

Le salage-séchage, principale technologie artisanale utilisée, est pratiquée dans des conditions non hygiéniques. Le séchage de l'anchois se fait à même le sol, occasionnant des contaminations. Le sel, élément important dans le salage du poisson mais aussi pour l'exportation (le sel était exporté vers le Zaïre et le Congo) est devenu rare. Le Gouvernement a déjà adressé une requête à l'ONUDI pour la construction de deux fabriques de sel d'une capacité de 50 000 à 80 000 tonnes à Benguela et Namibe.

Recommandations:

- Etudier la faisabilité technico-économique de la réalisation des deux unités de fabrication de sel;
- Promouvoir l'utilisation de bacs de salage et de claies de séchage améliorées.

7. COMMERCIALISATION

La distribution locale du poisson se faisait à travers EDIPESCA, entreprise d'Etat. Cette dernière avait le mandat d'administrer les chambres froides du pays, de gérer les véhicules réfrigérés et la flotte de pêche du pays. Aujourd'hui avec la politique de libéralisation, les Etats se désengagent de ces activités et plusieurs schémas de privatisation et de réhabilitation sont à l'étude.

Les crevettes, thonidés et autres produits demersaux congelés bord sont directement exportés ou transbordés en mer. L'Angola est membre de la COMESA (Marché Commun de l'Afrique de l'Est et l'Afrique Australe) ce qui lui donne des possibilités d'exporter sans payer de droits de douanes vers les pays membres de cette Organisation. Mais il n'est pas membre de l'UDEAC qui regroupe les pays vers lesquels l'Angola exportait traditionnellement les produits salés et séchés et du sel. Une étude pour réduire les barrières tarifaires ou non tarifaires entre l'Angola et les pays du Golfe de Guinée, grand marché pour les poissons pélagiques, est à mener afin d'augmenter les volumes des échanges interrégionaux.

Recommandation:

- Etude de marché pour les produits angolais dans les pays du Golfe de Guinée.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES DE CONTROLE

Le laboratoire de contrôle de qualité du poisson a été restauré par un financement de l'UE. Il est équipé d'un laboratoire de microbiologie et de biochimie qui n'ont pas l'équipement au complet. Il n'existe pas encore de liens de coopération avec les autres laboratoires de la région. Etant donné l'expérience de l'Angola dans le salage du poisson, le laboratoire pourrait se voir confier l'étude sur la détermination de normes minimales pour ce produit en collaboration avec un autre laboratoire.

Recommandation:

- Evaluer les besoins en équipement du laboratoire afin de lui confier l'étude sur la qualité du poisson salé.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

Les bateaux de pêche industrielle et semi-industrielle sont importés tandis que les embarcations de la pêche artisanale sont fabriquées localement.

Le secteur industriel dispose d'ateliers de maintenance mais la faiblesse de la monnaie locale entrave la bonne marche des travaux d'entretien des navires de pêche. Les centres de pêche artisanale disposent d'un atelier de réparation de moteurs hors-bord et de mécaniciens formés.

Des opérateurs privés avaient commandé des bateaux semi-industriels mais l'affaire n'est pas conclue.

Recommandations:

- Les bateaux semi-industriels ont joué un rôle important dans les pêcheries angolaises. Etudier la possibilité d'accord de partenariat avec des privés Marocains pour conclure l'affaire d'importation de bateaux semi-industriels.

10. FABRICATION DE MATERIEL DE PECHE ET D'EQUIPEMENT INDUSTRIEL

La pêche souffre de l'absence d'une structure d'importation et de distribution de matériel de pêche. Les établissements à terre (congélation et conserverie) sont non opérationnels à cause des problèmes de management mais aussi et surtout du manque de pièces de rechange. Les emballages sont importés, ce qui alourdit les dépenses.

Recommandation:

- Etude de marché et création d'une structure d'importation et de distribution de matériel de pêche et d'équipement industriel;
- Etude du marché de l'emballage.

GUINEE

1. INTRODUCTION

La Guinée possède 346 km de côtes maritimes, la ZEE couvre une superficie de 71 000 km² et le plateau continental 38 400 km². Son potentiel de capture est d'environ 140 000 tonnes pour la pêche industrielle et de 80 000 tonnes pour la pêche artisanale.

La pêche semi-industrielle produit entre 1000 et 1 200 tonnes de poisson. La pêche industrielle, pratiquée par des bateaux dont la capacité dépasse 100 tonneaux, n'a à son actif que 25 000 tonnes de poissons.

La pêche constitue un secteur important pour l'économie. Elle génère près de 10 000 emplois directs, 100 000 emplois indirects et fournit 40% de protéines animales consommées dans le pays.

2. UTILISATION DES PETITS PELAGIQUES

Les espèces rencontrées sont les sardinelles (*Sardinella aurita* et *Sardinella maderensis*) et l'ethmalose d'Afrique (*Ethmalose fimbriata*).

Les petits pélagiques sont essentiellement transformés en produits fumés suivant des techniques artisanales et commercialisés à l'intérieur et à l'extérieur du pays. Ces produits traités entrent dans la composition des mets traditionnels qui sont encore très populaires.

3. GESTION DES RESSOURCES

La Guinée dispose de deux centres de recherche océanographique financés respectivement par la France (CNRHB) et par la Russie.

La stratégie adoptée par la Guinée, après 1994, a été de mieux valoriser le potentiel halieutique, vital pour l'économie et source de devises, et de renforcer les institutions de l'Etat. Cette stratégie comprend plusieurs axes, matérialisés par divers projets: Renforcement de la recherche au CNRHB, surveillance et contrôle des pêches (projet de 6,515 millions \$EU financés par la Banque Mondiale et le Canada).

La Guinée est membre de la Commission Sous-Régionale des Pêches qui est chargée, entre autres, de la coopération entre les six pays situés entre la Mauritanie et la Sierra Leone.

Recommandation:

- Renforcer les capacités en moyens et en personnel de la Commission Sous-Régionale.

4. PRESERVATION DE LA QUALITE

La réglementation sanitaire appliquée aux produits de la pêche doit être actualisée pour satisfaire aux exigences technico-sanitaires internationales basées sur le HACCP. INFOPECHE a conduit un séminaire sur l'inspection et l'assurance qualité des produits de la pêche, à la demande du Gouvernement Guinéen. Le Département de contrôle de qualité manque de personnel en qualité et en quantité. De même, une demande pour la construction d'un laboratoire de contrôle a été faite depuis quatre années, sans que le financement soit octroyé.

La pêche artisanale qui utilise des pirogues motorisées a bénéficié de l'appui du Programme de Valorisation des Captures Artisanales qui a introduit les conteneurs isothermes fabriqués localement pour améliorer les captures destinées au marché européen.

Recommandations:

- Assistance à la Guinée pour la modernisation de sa législation et la formation de ses inspecteurs de qualité;
- Généralisation de l'utilisation de conteneurs isothermes.

5. TECHNOLOGIE DE TRAITEMENT

La Guinée, à l'instar de plusieurs pays de la région, transforme la plupart de ses captures et des poissons importés suivant la technique de fumage. Le bonga, la principale espèce pêchée, est fumé artisanalement.

La FAO a financé pendant plusieurs années un projet portant sur la construction et l'expérimentation du four chorkor, dans le but d'améliorer la qualité des produits artisanaux. Depuis quelques années, l'on assiste au développement de techniques de conservation modernes dans des unités orientées vers l'exportation de produits frais et congelés.

Recommandations:

- Evaluer l'impact du projet FAO;
- Auditer les nouveaux établissements de transformation du poisson.

6. COMMERCIALISATION

Le solde de la balance commerciale de la Guinée est négatif. Il atteint aujourd'hui 5,1 millions \$EU. La Guinée exporte des produits frais et congelés (poissons, filets de poissons et crevettes). En revanche, elle importe des produits congelés (petits pélagiques de Mauritanie et Sénégal) et des produits fumés de Gambie.

Recommandation:

- Harmoniser les réglementations commerciales avec les pays limitrophes.

7. FORMATION

La Guinée dispose d'une école de formation maritime pour techniciens mais rien pour les patrons de pêche.

Recommandation:

- Organiser des stages de formation pour les inspecteurs de qualité, les chercheurs biologiques, les officiers de pont et les mécaniciens bateaux.

8. ECHANGES ENTRE LABORATOIRES DE CONTROLE

La Guinée ne dispose pas de laboratoire.

Recommandation:

- Assister la Guinée pour la construction d'un laboratoire de contrôle.

9. MAINTENANCE ET CONSTRUCTION NAVALE

Il existe en Guinée deux petits chantiers de maintenance mais il n'y a pas de construction de bateaux. Le carénage et les grands travaux sont entrepris à Abidjan, Dakar ou Las Palmas.

Recommandation:

- Introduire la construction de pirogues en aluminium en s'appuyant sur les expériences de la Mauritanie et de Dakar.

10. FABRICATION DE MATERIEL DE PECHE ET D'EQUIPEMENT INDUSTRIEL

Le matériel de pêche et les pièces de rechanges sont importés par les navires industriels, à l'occasion de carénages ou d'entretien à Las Palmas.

Quant à la pêche artisanale, elle s'approvisionne dans les pays voisins comme la Gambie ou les pays d'origine des pêcheurs migrants.

Recommandation:

- Susciter la création d'un système coopératif pour l'importation et la distribution des engins de pêche.

**PROGRAMME DE DÉVELOPPEMENT DES INDUSTRIES
DE LA PECHE DANS LE CADRE D'UNE COOPÉRATION RÉGIONALE OU
SOUS-RÉGIONALE ENTRE LES PAYS MEMBRES DE LA CONFERENCE**

**SOUS-PROGRAMME I
GESTION ET AMENAGEMENT DES RESSOURCES**

1. Objectifs du programme

Mettre à la disposition des Etats membres de la Conférence un cadre conjoint et des outils permettant de maîtriser l'exploitation durable de leurs ressources halieutiques et particulièrement les pélagiques.

2. Situation actuelle - problèmes à résoudre

La plupart des pays atlantiques recèlent des ressources pélagiques abondantes, mais ces ressources sont peu ou mal exploitées. La sous-région Nord-Ouest dispose de centres de recherche et de chercheurs de haut niveau et une coopération régionale active du Maroc à la Guinée-Bissau existe, de même que dans la sous-région centre de la Côte d'Ivoire au Bénin. En outre la sous-région s'étendant du Cameroun à l'Angola est réunie au sein du Comité régional du Golfe de Guinée (COREP) qui n'est pas encore opérationnel.

Cependant, malgré la disponibilité d'une capacité intrinsèque régionale, ces cadres de coopération ne sont pas mis à profit pour un échange d'expérience et d'expertise, une harmonisation et une coordination des politiques et stratégies d'exploitation des ressources souvent communes (pélagiques, particulièrement le thon). C'est ainsi que les ressources ont été et continuent à être exploitées par des flottes étrangères sans retombées économiques pour la région. Les flottes nationales, souvent de type artisanale, ne permettent pas d'exploiter convenablement ces ressources.

Le nombre d'emplois directs et indirects créés dans la région au niveau de la pêche est estimé respectivement à plus de 850,000 et 2,000,000.

Au niveau de l'encadrement (patrons de pêche, mécaniciens, ...) la main d'oeuvre étrangère est encore prépondérante à l'exception de rares pays.

3. Approche proposée

Une meilleure connaissance de la ressource et de l'effort de pêche conséquent permettra de contribuer à la mise en place de politiques et de stratégies régionales pour une exploitation durable des stocks. Le programme vise à renforcer les capacités existantes en matière de recherche et de formation, à promouvoir les échanges d'expérience et d'expertise dans le domaine de la législation et réglementation maritime, de la surveillance maritime (harmonisation et coordination), ainsi qu'en matière d'exploitation de stocks. Les aspects économiques et écologiques (sauvegarde de la biodiversité marine) en tant que conditions essentielles du développement durable seront introduits.

4. Activités

4.1. Les activités entreprises par la FAO pour l'amélioration du cadre juridique de la coopération en matière d'aménagement et du développement des pêches dans les Etats côtiers de l'Afrique de l'Ouest et financées par l'UE, doivent être étendues et renforcées avec un accent particulier

sur l'harmonisation des législations et réglementations régionales ou sous-régionales.

- 4.2. Le programme "NANSEN" exécuté par la FAO sur financement norvégien doit être étendu et renforcé pour couvrir tous les pays jusqu'à la Namibie.
- 4.3. Les informations concernant les stocks des thonidés (ICAT, FAO) en particulier et les différents stocks en général doivent être diffusés dans la région à travers un réseau régional tel que le BDRM (Banque des Données Régionales Maritimes) et le COREP.
- 4.4. Le projet de "Mise en place d'un registre des navires de pêche réalisé par l'ACDI et opérant dans la sous-région Nord-Ouest avec un volet recherche et sensibilisation doit être étendu à toutes les sous-régions.
- 4.5. Des formations régionales devront être mises en place, notamment pour les patrons de pêche et les mécaniciens de navires.
5. Apports (estimations à faire par la FAO et autres agences responsables des programmes en cours)

SOUS-PROGRAMME II PROMOTION DES TECHNOLOGIES

1. Objectifs

Mettre en place un cadre régional de coopération favorable à la promotion des technologies de valorisation des produits halieutiques et permettant aux pays de la région de tirer tous les avantages économiques et sociaux potentiels offerts par le secteur des pêches.

2. Situation actuelle - problèmes à résoudre

Les produits halieutiques jouent un rôle très important dans le développement économique et social des pays de la région (composante des plans d'autosuffisance protéique, sources d'emplois et de revenus en devises permettant d'équilibrer les balances de paiement, ...). Or en plus d'une exploitation inadéquate des stocks, les pertes après captures restent très élevées (30 à 40% représentant plus d'un million de tonnes chaque année) et les productions avec une forte valeur ajoutée restent très limitées. Les exportations concernent encore beaucoup les matières premières et les produits ayant reçu un traitement préliminaire. Pourtant certains pays de la région dotés de plus en plus d'une expertise très valable, reconnue parfois au niveau international, ont fait des progrès en développant et en appliquant avec succès certaines technologies de transformation qu'elles soient artisanales (fumage, séchage) ou modernes (filetage, conserve, ...) et possèdent ainsi une capacité considérable qui est sous-utilisée.

Sur le plan de la qualité les systèmes d'assurance qualité des produits de la pêche, des essais sont en cours pour leur introduction dans la région. Les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et l'HACCP ont des difficultés à poser pied ferme dans les différents pays de la sous-région. En effet si la mise à niveau des installations physiques (locaux et équipement) peut être et a été appliquée avec succès dans certains pays, le formalisme et la systématisation des interventions exigée dans le cas de l'HACCP par exemple trouvent des difficultés à entrer dans les mentalités africaines.

Cette situation critique ne permet pas une exploitation optimale des captures et engendre un manque à gagner considérable pour les pays de la région. Par ailleurs, les accords de l'Uruguay Round", conjugués aux exigences draconiennes de qualité des marchés les plus rémunérateurs, rendent cette situation dramatique et mettent en péril l'avenir du secteur dans la région.

3. Approche proposée

L'utilisation des capacités régionales existantes à travers la sensibilisation et la formation, les échanges d'expérience et d'expertise ainsi que la mobilisation des investissements sur des opportunités identifiées et dont la viabilité économique est démontrée, permettra de créer un climat favorable à la promotion des technologies de valorisation des produits de la pêche.

L'introduction des BPF et de l'HACCP dans les industries de la pêche avec la mise en place d'organismes régionaux ou sous-régionaux de certification permettra aux pays de la région de garder leur place sur les marchés et d'en conquérir d'autres éventuellement.

4. Activités

- 4.1. Sensibilisation à l'échelle régionale sur les enjeux de la qualité et le développement des technologies génératrices de valeur ajoutée, à travers l'organisation de journées régionales/sous-régionales et nationales consacrées à ce sujet.
- 4.2. Harmonisation et mise à jour des législations et réglementations sanitaires et de qualité appliquées aux produits de la pêche.
- 4.3. Organisation des formations régionales et sous-régionales dans les domaines de la qualité et des technologies de transformation des produits de la pêche, ces formations devant être étendues aux entrepreneurs en les combinant avec les aspects gestion et marketing.
- 4.4. Réalisation d'une étude et des actions de suivi nécessaires devant déboucher sur la mise en place d'organismes régionaux ou sous-régionaux de certification.
- 4.5. Introduction des BPF et de l'HACCP dans des entreprises sélectionnées des pays de la région à titre pilote et mise à profit de ces expériences pour les diffuser à toutes les autres entreprises à travers une capacité nationale à créer/renforcer dans ce domaine (implication des institutions de formation et de recherche, de l'autorité administrative et des associations professionnelles).
- 4.6. Initiation à la mise en place d'associations régionales ou sous-régionales de promotion de la qualité ainsi que préparation d'une charte régionale sur la qualité en coopération étroite avec de telles associations.
- 4.7. Mise en place d'un réseau régional d'information (banque régionale de données et des points focaux) pour la diffusion du savoir faire, des technologies, des standards de qualité, etc.
- 4.8. Mise en place d'un réseau régional ou sous-régional d'intercomparaison des laboratoires chargés des analyses de contrôle de la qualité dans la région.

5. Apports (estimations à faire confirmer par la FAO)

Activités:	\$EU	Durée
Activité 1:	600,000	3 ans
Activité 2:	300,000	2 ans
Activité 3:	1,000,000	5 ans (voir sous-programme VII)
Activité 4:	750,000	3 ans
Activité 5:	800,000	4 ans
Activité 6:	120,000	2 ans
Activité 7:	600,000	3 ans
Activité 8:	450,000	3 ans
TOTAL:	4,600,000	

**SOUS-PROGRAMME III
COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA PECHE**

1. Objectifs:

Promouvoir les échanges commerciaux des produits halieutiques entre les pays de la sous-région et entre la sous-région et les autres pays.

2. Situation actuelle et justification - Problèmes à résoudre

La promotion des échanges commerciaux des produits halieutiques est un des objectifs importants de la Conférence ministérielle pour renforcer la coopération entre ses pays membres. Au sein de la région on trouve également d'autres organisations sous-régionales dont les objectifs visent à développer le commerce inter-régional en général. Il s'agit de l'UEMOA (Union Economique et Monétaire de l'Afrique de l'Ouest), de la CEDEAO (Communauté Economique des Etats de l'Afrique de l'Ouest), l'UDEAC (Union Douanière et Economique de l'Afrique Centrale) et le COMESA (Common Market for Eastern and Southern Africa). En ce qui concerne les produits halieutiques INFOPECHE a été érigée en organisation intergouvernementale couvrant la plupart des pays de la Conférence et est active dans le domaine de l'information commerciale, de la technologie et de l'assurance qualité.

Malgré l'existence de ces cadres de coopération les échanges inter-régionaux restent difficiles. Certains pays sont excédentaires en produits de la pêche pendant que d'autres en importent de grandes quantités en dehors de la région pour la consommation directe ou la transformation. Les réglementations douanières et les procédures de contrôle des produits halieutiques à l'importation sont différentes et rendent difficiles la circulation des produits dans la région. Par ailleurs des procédures appropriées de règlement financier en cours dans certains pays n'encouragent pas le développement des échanges commerciaux. La mise en place d'un système préférentiel entre les pays membres de la Conférence n'existe pas.

3. Approche proposée

Il s'agira de proposer à la Conférence un programme de promotion du commerce de produits halieutiques en s'appuyant sur les cadres de coopération inter-régionaux cités plus hauts évoluant vers un régime préférentiel. L'harmonisation des procédures de contrôle et des réglementations devra être entamée dès que possible. La réunion de la Conférence ministérielle devra être doublée d'un forum commercial afin de multiplier les opportunités aux gens d'affaires de se rencontrer car c'est d'eux que viendront les initiatives les plus audacieuses.

4. Activités

- 4.1. Renforcer le flux d'informations commerciales et les forums commerciaux entre les pays membres de la Conférence (INFOPECHE peut être associé étroitement à cette activité).
- 4.2. Proposer un plan d'harmonisation des réglementations et procédures de contrôle des produits halieutique pour faciliter la circulation des produits.

5. Apports

Activité 1:	\$EU	500,000
Activité 2:	\$EU	500,000
Total:	\$EU	1,000,000.

**SOUS-PROGRAMME IV
PROMOTION DES INDUSTRIES DE L'EMBALLAGES**

1. Objectifs

Promouvoir le développement de l'industrie et de l'utilisation des emballages permettant ainsi de réduire les pertes après capture et d'améliorer la qualité des produits et leur durabilité.

2. Situation actuelle et justification - Problèmes à résoudre

Les pertes après capture varient de 20 à 40% dans les pays Africains membres de la Conférence ministérielle. Ceci est dû non seulement à une faible utilisation du froid, mais principalement à une insuffisance d'utilisation des emballages. La non-disponibilité de ceux-ci et leurs prix élevés sont dus au manque d'une industrie suffisante d'emballages dans la région. Les emballages industriels sont dans la plupart des cas importés et ceux fabriqués dans la région sont de qualité médiocre et ne répondent souvent pas aux exigences de qualité et d'environnement de plus en plus imposées sur les marchés européens. Ainsi les caisses en bois sont toujours utilisées, les boîtes métalliques 2 pièces à ouverture facile sont d'utilisation exceptionnelle. Pour les produits de la transformation les problèmes d'emballages appropriés se posent toujours avec acuité.

3. Approche proposée

Il s'agira de faciliter le commerce des emballages des produits halieutiques dans la région, d'organiser des stages de formation dans le domaine de l'emballage et du conditionnement des produits halieutiques. Des études de marché et particulièrement d'opportunité d'investissement dans la fabrication des différents emballages seront menées afin d'orienter les investisseurs de la région. Pour le poisson fumé, salé et séché des études doivent être menées afin de mettre au point des emballages appropriés fabriqués à partir de matières premières locales.

4. Activités

1. Organisation de stages (deux par an pendant 3 ans) de formation de techniciens de différents pays de la région dans le domaine de l'emballage et du conditionnement (voir sous-programme formation).
2. Faire des études d'opportunité d'investissement dans le domaine des emballages et les diffuser auprès des investisseurs de la région.
3. Mener des études sur la fabrication d'emballages appropriés à partir des matières premières locales pour les produits halieutiques issus de la transformation artisanale.

5. Apports

Activité 1:	6 stages:	\$EU 600,000 (voir sous-programme VII)
Activité 2:	3 études:	\$EU 150,000
Activité 3:		\$EU 180,000
Total:		\$EU 930,000.

SOUS-PROGRAMME V
PROMOTION DES INDUSTRIES DE FABRICATION ET DE
DISTRIBUTION DES EQUIPEMENTS POUR LES INDUSTRIES DE LA PECHE

1. Objectifs

Promouvoir dans la région les industries de fabrication et de distribution des équipements destinés à la pêche et à la transformation des produits halieutiques.

2. Situation actuelle et justification - Problèmes à résoudre

Les pays membres de la Conférence ministérielle tentent de maîtriser davantage la gestion de leurs ressources halieutiques et d'en assurer l'exploitation par leurs propres moyens pour en tirer le maximum de bénéfice possible sur les plans économique et social. Ceci suppose la disponibilité d'équipements et matériels en quantité et qualité suffisantes tant au niveau de la pêche que de la transformation et la distribution. Or, à l'exception de certains rares pays, tous les équipements de pêche sont importés, ce qui constitue un coût important en devises fortes aux pays de la région et renchérit leurs produits. Il n'existe pratiquement pas d'industries régionales de fabrication et de distribution de ces équipements. Confrontés à cette situation, les pêcheurs artisans et armateurs de la pêche industrielle et semi-industrielle voient leurs activités limitées par le manque d'équipement ou par l'utilisation de matériel inadapté.

Les industries de transformation de la région quant à elles importent pratiquement la totalité des équipements nécessaires, ce qui nécessite souvent des délais de livraison et des sommes importantes en devises (transport, techniciens étrangers, ...). Par ailleurs, les approvisionnements en pièces de rechange restent très délicats, conduisant à des arrêts d'usines.

Certains équipements sont fabriqués dans la région mais leur part sur le marché reste négligeable.

3. Approche

Les expériences existantes dans la région doivent être connues afin de voir dans quelle mesure une expansion éventuelle est possible. Des études d'opportunité d'investissement dans ces domaines permettront de guider les investisseurs de la région.

4. Activités

1. Etude de la situation des industries de fabrication et de distribution des équipements et matériels utilisés dans les industries de la pêche (pêche et transformation) avec identification des opportunités d'investissement.
2. Etudes de faisabilité pour les équipements industriels pour lesquels des opportunités réelles d'investissement existent.

5. Apports

Activité 1:	\$EU 120,000
Activité 2:	\$EU 80,000
Total:	\$EU 200,000.

**SOUS-PROGRAMME VI
PROMOTION DE LA MAINTENANCE ET DE LA
CONSTRUCTION NAVALE DANS LA REGION**

1. Objectifs

- Promouvoir la construction de bateaux de pêche artisanale et de pêche semi-industrielle localement à partir des matières premières autres que le bois.
- Créer une capacité régionale pour la maintenance des bateaux de pêches artisanale et industrielle.

2. Situation actuelle et justification - Problèmes à résoudre

Des flottes performantes peuvent permettre aux pays de la région d'exploiter convenablement leurs ressources halieutiques importantes. Or actuellement, la plupart des pays membres ne disposent que de flottes artisanales voir semi-industrielles ne permettant pas de couvrir convenablement la Z.E.E. ou de sortir par mauvais temps. Pour les rares pays pourvus d'une flotte industrielle celle-ci est importée dans sa totalité et la maintenance des unités de pêche est pratiquée dans les pays étrangers (îles Canaries notamment).

Les unités des flottes artisanales qui sont dans la plupart des cas à la base de 75% des captures nationales sont fabriquées en bois. Or nous assistons à une raréfaction de plus en plus importante du bois, d'où son prix de plus en plus élevé. Le développement de la fabrication d'embarcations de pêche à partir d'autres matières premières (aluminium, fibre de verre, ...) reste timide malgré les résultats positifs enregistrés dans certains pays dans le cadre de projets d'assistance technique (opérations limitées non-ambitieuses visant des engins simples). Le manque de main d'oeuvre qualifiée et d'expertise ainsi que le désintéressement incompréhensible des investisseurs en sont les causes essentielles. Les flottes artisanales restent par conséquent confinées dans les zones côtières où la ressource a été surpêchée, limitant ainsi leurs activités. Les marées au large se soldent souvent par des accidents nombreux.

Les unités des flottes industrielles, par insuffisance de maintenance (pièces détachées très chères, manque de devises, non-disponibilité de chantiers à proximité, manque de personnel qualifié, ...) sont inopérantes au bout de quelques années et sont parfois abandonnées dans les ports.

Beaucoup de pays sont confrontés (ou le seront bientôt) au vieillissement de leur flotte alors qu'elle devient nécessaire pour une meilleure exploitation de la ressource.

3. Approche

La première démarche est de faire connaître et de promouvoir les expériences positives ayant (eu) lieu dans certains pays de la région et de les diffuser pour promouvoir des flottes artisanales et semi-industrielles fiables. Le deuxième pas serait de mettre l'accent sur certains chantiers navals de la région judicieusement sélectionnés selon leur capacité et leur emplacement et de les renforcer afin de couvrir les besoins de la région en maintenance (voire même en construction).

Enfin il serait également intéressant de faire un audit des flottes de la région pour voir dans quelles mesures il serait rentable de les entretenir

et/ou de les renouveler. Les emplois qui seraient créés à partir de la modernisation des flottes seraient considérables.

La formation de techniciens et d'une main d'oeuvre qualifiée dans le domaine est une condition de support indispensable.

4. Activités

1. Etude des capacités régionales en construction et maintenance navales avec établissement d'un inventaire des installations y compris équipements et personnel. Sélection des installations à renforcer pour couvrir les besoins de la région.
2. Etude technico-économique des flottes de pêche avec identification des opportunités d'investissement (en cours par la FAO).
3. Organisation de cours de formation dans la construction et maintenance navales.

5. Apports

Activité 1:	\$EU 280,000
Activité 2:	(\$EU 220,000 en cours par la FAO)
Activité 3:	\$EU 400,000
Total:	\$EU 680,000.

**SOUS-PROGRAMME VII
DEVELOPPEMENT REGIONAL DES RESSOURCES HUMAINES
POUR LES INDUSTRIES DE LA PECHE**

1. Objectifs

Promouvoir les ressources humaines nécessaires au développement des industries de la pêche à travers la mise en place d'une véritable politique commune et de programmes régionaux de formation.

2. Situation actuelle et justifications - Problèmes à résoudre

Comme il a été souligné dans les programmes précédents la formation d'un personnel compétent et d'une main d'oeuvre qualifiée est indispensable pour promouvoir le développement des industries de la pêche dans la région. La formation, particulièrement de techniciens et d'ingénieurs est l'aspect qui se prête le mieux à la coopération régionale. Par ailleurs, c'est l'outil essentiel avec lequel se fait le transfert du savoir-faire et de la technologie ainsi que l'échange d'expérience dans ces domaines.

Cependant, la formation dans le domaine des industries de la pêche doit être, pour être efficace, pensée dans le cadre d'une véritable politique de développement des ressources humaines dans la région.

Certains pays membres de la Conférence possèdent des infrastructures performantes dans quelques aspects des industries de la pêche. Bien que d'autres pays africains en bénéficient, ceci reste très limité de par le nombre des personnes intéressées et les modalités de sélection des participants. Par ailleurs, les capacités de formation de la région sont inexistantes dans certains domaines et l'envoi d'étudiants en nombre très limité à l'étranger n'a que très peu d'impact sur le développement des industries de la pêche.

3. Approche

L'approche est d'initier une pleine utilisation des capacités régionales existantes qui couvriraient 75 à 80% des besoins. Ceci pourrait se faire à travers la mise en place d'une véritable politique de développement des ressources humaines pour les industries de la pêche dans la région.

4. Activités

1. Faire une étude des besoins et des capacités régionales de formation et élaborer une véritable politique de développement des ressources humaines avec des programmes régionaux précis pour la formation de personnel qualifié dans les différents aspects des industries de la pêche. L'accent sera mis sur la formation des formateurs et sur le secteur privé.
2. Organiser des cours régionaux de formation, des ateliers, séminaires ainsi que des échanges d'experts et de stagiaires entre les pays de la région dans les différents domaines des industries de la pêche.

5. Apports

Activité 1:	\$EU 250,000
Activité 2:	\$EU 2,600,000*
Total:	\$EU 2,850,000.

* Estimation basée sur les chiffres indiquées dans les précédents programmes.

Ce sous-programme ne fait que regrouper les composantes formation des autres sous-programmes avec une activité préliminaire d'évaluation des besoins.

ANNEXE

COMMENTAIRE DU RESPONSABLE DU PROJET A L'ONUDI

Le rapport ne constitue pas en soi. C'est une compilation d'information sur les pays africains membres de la Conférence ministérielle sur la coopération halieutique, et un ensemble de propositions devant faire l'objet de discussions et de développement ultérieurs.

L'objectif reste la mise en place de programmes régionaux permettant de développer le secteur des industries de la pêche dans le cadre d'une coopération sud-sud renforcée.