



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



ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL



ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

**PREMIÈRE CONSULTATION
SUR L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE**

Gdansk (Pologne), 1^{er}–5 juin 1987

Distr. LIMITEE

ID/WG.467/2
31 mars 1987

FRANCAIS
Original : ESPAGNOL

Document thématique No 2

Amélioration de la chaîne de production de poisson
et augmentation de la valeur ajoutée*

Etabli par le Secrétariat de l'ONUDI

* Traduction d'un document n'ayant pas fait l'objet d'une mise au point rédactionnelle.

RESUME

Ce document se propose d'examiner les grands problèmes touchant à la manutention, au traitement et à la commercialisation du poisson dans les pays en développement, dans le but de favoriser les échanges de vue sur les solutions possibles à ces problèmes et de valoriser encore davantage ces produits grâce à la coopération internationale.

Il faut souligner que dans les pays en développement, le traitement peut être soit de type artisanal, soit de type industriel, mais qu'il existe aussi toute une série de situations intermédiaires. Il faut en tenir compte, non seulement en comparant différentes régions, mais aussi, dans bien des cas, en examinant les différents pays.

En gros, on peut distinguer dans les opérations de traitement, selon la destination des produits, les activités de type industriel, qui produisent surtout pour l'exportation, et les activités artisanales, dont les produits sont surtout destinés au marché local. Les problèmes liés à la formation de la main-d'oeuvre ou transfert de technologie ou matériel, à la mise au point de produits au conditionnement et à l'emballage sont totalement différents dans les deux cas.

Les défauts de l'infrastructure destinée à la manutention du poisson, à la fois au point de débarquement et pendant le transfert vers les centres de traitement et de consommation constitue un problème commun à presque tous les pays en développement. Dans de nombreuses régions, on manque de glace, de conteneurs convenables et d'eau potable.

En ce qui concerne la mise au point de produits et de techniques, il faut noter que, d'une façon générale, l'introduction de nouvelles technologies dans les pays en développement a été favorisée par la demande extérieure et que ces technologies doivent être adaptées aux conditions locales. Il faut donc s'efforcer encore d'améliorer les techniques de production artisanale (par exemple grâce à des économies d'énergie) et poursuivre les travaux commencés en se souvenant que, pour de nombreux pays en développement, le marché local ne consomme que des produits de type artisanal. La nécessité d'améliorer la présentation des produits, le problème des boîtes et des conteneurs ont été relevés dans la plupart des pays en question, qu'il s'agisse des boîtes de conserves ou des autres formes de présentation des produits.

Enfin, en ce qui concerne l'amélioration des normes de contrôle de la qualité, il faut que les producteurs travaillent en accord avec les gouvernements intéressés pour améliorer et maintenir la qualité des produits destinés à l'exportation.

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
I. CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION ET DES PRODUITS DE LA PECHE	4
a) Produits industriels destinés à l'exportation	4
b) Production artisanale pour la consommation locale	6
II. MANUTENTION ET TRAITEMENT	7
III. MISE AU POINT DE PRODUITS ET TECHNOLOGIES	11
IV. POSSIBILITES DE COOPERATION ENTRE PAYS EN DEVELOPPEMENT	11
V. CONTROLE DE LA QUALITE ET NORMALISATION	12
VI. PRINCIPAUX OBSTACLES A L'AMELIORATION DE L'INDUSTRIE DE LA PECHE DANS LE DOMAINE DE LA MANUTENTION ET DU TRAITEMENT DANS LES PAYS EN DEVELOPPEMENT	13

MANUTENTION, TRAITEMENT ET COMMERCIALISATION DU POISSON
DANS LES PAYS EN DEVELOPPEMENT ET PRINCIPAUX OBSTACLES
A L'AMELIORATION DE CES OPERATIONS

I. CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION ET DES PRODUITS DE LA PECHE

1. Comme il est indiqué dans les rapports sur les trois régions qui ont fait l'objet d'un examen pour les réunions préparatoires de la première Consultation sur l'industrie de la pêche, on constate que, dans les pays en développement où ce secteur est très actif, il existe d'une part, une forte demande intérieure de produits à bon marché et, d'autre part, un soutien à l'exportation, celle-ci assurant des rentrées de devises. La production permet ainsi d'approvisionner deux marchés entièrement distincts, avec des produits complètement différents quant à leur qualité pour le consommateur, à leur valorisation et aux normes sanitaires et de présentation ou d'emballage qui leur sont appliquées.

2. Dans la plupart des cas, il existe donc deux séries parallèles de produits, les uns élaborés et destinés à l'exportation et les autres typiquement artisanaux et destinés au marché intérieur, à côté du poisson frais destiné à la consommation immédiate.

3. Ceci explique la coexistence de différentes formes de production aux environs d'un même point de débarquement. C'est pourquoi, bien souvent, la réticence à l'adoption de nouvelles techniques n'est pas due à l'ignorance de ces dernières, mais plutôt à la nécessité de bien les adapter à des entreprises de dimensions différentes, et de tenir compte de la structure des coûts et surtout des marchés auxquels les produits sont destinés. C'est alors que surgissent les problèmes que posent l'adoption de la technologie appropriée à chaque situation ou cycle productif, la formation à dispenser à ceux qui doivent l'appliquer et leur capacité de financement et de gestion de l'entreprise.

a) Produits industriels destinés à l'exportation

4. Malgré les différences sensibles qui distinguent les produits de tel pays ou de telle région, la nécessité de satisfaire aux spécifications exigées par le marché international fait que la plus grande partie de la production

industrielle se répartit dans les catégories suivantes :

- Conserves;
- Produits congelés;
- Diverses préparations et pâtes de poisson;
- Farine et huile de poisson;
- Concentrés protéiques et produits spéciaux;
- Poisson frais.

5. Au cours des 10 dernières années, l'exportation de conserves à partir des pays en développement, et surtout de certains pays d'Asie et d'Amérique latine et d'Afrique du Nord, a considérablement augmenté. Il y a plusieurs raisons à cela : la disponibilité de matières premières, un meilleur rendement de l'industrie de la conserve sur les principaux marchés de consommation, une bonne tradition de la mise en conserve dans les pays exportateurs, etc. Néanmoins, ces possibilités n'ont pas encore été bien exploitées parce que, dans de nombreux pays, on se heurte encore à des difficultés pour adapter la production aux nouvelles exigences du marché, qui sont très diverses.

6. Les produits congelés représentent aussi une catégorie importante des exportations de produits de la pêche des pays en développement, en particulier le thon, les crevettes, les langoustes, les calamars et le poisson blanc. Dans ce domaine, il y a beaucoup à faire pour normaliser les produits et améliorer leur présentation.

7. Dans le domaine des produits préparés et semi-préparés, il existe une infinité de possibilités qui suivent l'évolution de la demande sur le marché. Si l'on veut en profiter, il faudrait les identifier au moyen d'un système d'information approprié sur les possibilités du marché, en conservant la souplesse technique nécessaire pour mettre au point les produits demandés.

8. La production de farine et d'huile de poisson est surtout fondée sur l'utilisation de petits poissons pélagiques. Même s'il convient d'utiliser une plus grande partie de ces poissons pour la consommation humaine directe, on doit bien admettre que les perspectives commerciales en ce sens ne sont pas très favorables ou qu'il n'est pas possible de les traiter de façon industrielle et de les commercialiser de façon rentable. La production de farine et d'huile a été une source importante de revenus pour un groupe de pays en développement, même si à l'heure actuelle, le marché international de

la farine de poisson est touché par la concurrence d'autres types de farines protéiques. Les perspectives d'avenir semblent donc d'utiliser davantage ces poissons pour la consommation directe et de mettre au point des farines spéciales. A cette fin, il faut une bonne connaissance du marché, et dans certains cas, de nouvelles techniques.

9. Le transport aérien vers certains marchés de poisson frais appartenant à des espèces très appréciées permet d'écouler de petites productions à des prix élevés, ce qui encourage le développement de ce type d'activité.

10. L'avenir des "concentrés protéiques" de type A et B ou simplement des farines pour la consommation humaine est incertain, car il y a normalement d'autres possibilités économiques d'utiliser plus directement le poisson et une forte concurrence sur le marché des farines hautement protéinées d'origine végétale.

b) Production artisanale pour la consommation locale

- Poissons entiers ou en morceaux, etc.;
- Poissons séchés, salés et séchés, traités;
- Poissons fumés, salés et/ou séchés ou non;
- Produits fermentés, sauces, marinades et produits régionaux;
- Conserve de poisson pour la consommation locale;
- Poissons éviscérés, congelés en entier ou en morceaux, etc.

11. On s'est efforcé de regrouper dans les catégories ci-dessus les innombrables variantes qui existent dans les pays en développement. Il existe une grande variété de produits régionaux en Asie, et en Amérique latine, quoique dans une moindre mesure. On ne retrouve pas cette même diversité en Afrique, mais certains types de produits sont fabriqués en très grande quantité, par exemple, le poisson fumé et séché.

12. La stabilisation des produits par réduction de l'action de l'eau et par transformation chimique ou par fermentation est bien plus rentable que la congélation ou la réfrigération, et aussi que la conserve. Les techniques en question nécessitent moins d'investissements, moins d'énergie et peuvent être appliquées de façon artisanale.

13. La production de poisson salé, séché et fumé mérite bien souvent d'être développée et améliorée dans bien des régions, principalement en Afrique. Il faut en particulier réduire les pertes se produisant au cours du traitement.

du stockage et de la distribution à la suite de l'action des insectes. Il existe à cet égard maintes possibilités de collaboration entre pays d'une même région pour mieux exploiter et perfectionner les techniques.

II. MANUTENTION ET TRAITEMENT

14. Dans les pays en développement les modes de manutention et de traitement sont très différents, puisqu'on y trouve des petites entreprises artisanales, souvent difficiles à distinguer de la pêche pour l'autoconsommation, et de grandes entreprises industrielles comparables à celles de pays développés, en passant par toute une série de possibilités intermédiaires, qui coexistent souvent. Les réussites obtenues dans certains pays en développement grâce à des activités de type industriel sont dues à toute une série de raisons, en particulier à la disponibilité de matières premières, à l'identification et/ou au développement des marchés, à la présence de main-d'oeuvre qualifiée et à l'expérience industrielle d'activités analogues. Il y a eu également des échecs dus à une mauvaise planification, à des politiques incertaines et à une formation insuffisante, en particulier dans le domaine de la gestion.

15. Il existe des situations tout à fait contradictoires à l'intérieur d'un même pays, dues à des erreurs de planification et à des échecs ou à l'incapacité des divers usagers à assimiler des techniques. Bien souvent, les pêcheurs artisanaux s'opposent à un changement positif, parce qu'ils n'en voient pas les avantages en raison d'une mauvaise préparation du milieu social et à une absence de formation technique.

16. Un problème commun à presque tous les pays en développement quoique comportant des variantes d'une région à l'autre, est l'insuffisance de l'infrastructure pour la manutention du poisson au débarquement et le retard dans les expéditions vers les usines de traitement industriel. Dans quelques régions, il arrive souvent qu'on manque de glace, de conteneurs adéquats, de chambres frigorifiques ou même d'eau potable. De même, les moyens de transport jusqu'au lieu de traitement ou de vente sont très insuffisants.

17. La production de type industriel est freinée dans de nombreux pays en développement par la pénurie de pièces de rechange pour les machines et les équipements. Dans la situation économique actuelle, ce problème est encore aggravé par la pénurie de devises. L'entretien des machines et des installations est donc défectueux, en particulier dans les pays où il y a

pénurie de main-d'oeuvre spécialisée. Il faut aussi noter que l'efficacité des machines et des installations sur le plan de l'utilisation et de la consommation énergétique est très souvent bien inférieure au niveau d'efficacité obtenu dans les pays développés avec des machines et installations similaires. Ceci concerne en particulier la production de glace, le stockage et le transport du poisson frais et congelé, ce qui entraîne une augmentation des coûts.

18. Si l'on examine séparément les diverses activités de transformation et de valorisation des produits, les points les plus importants sont les suivants :

19. La conserve. Dans les trois régions, on trouve des installations relativement petites, mais aussi des usines très modernes dont la production est considérable. Au cours des 10 dernières années surtout, l'industrie de la conserve a connu une grande expansion dans les pays en développement, en premier lieu pour l'exportation, mais aussi quelquefois pour l'approvisionnement du marché local ou pour plusieurs raisons à la fois. Cette évolution n'a certainement pas été homogène et dans bien des pays on se heurte encore à des problèmes comme, par exemple, la pénurie de matières premières en quantité ou en qualité insuffisante, un marché trop limité pour la dimension de l'entreprise, des difficultés à satisfaire les exigences de qualité pour les marchés étrangers. A l'heure actuelle, l'industrie de la conserve connaît une évolution dans le monde entier, qui peut ouvrir des perspectives aux pays en développement, à condition qu'ils soient capables de s'adapter aux exigences du marché. Partout, d'une façon générale, les boîtes sont d'un modèle dépassé et trop coûteuses pour être compétitives sur le marché international. Dans les trois régions, on s'est efforcé de moderniser le conditionnement en fabriquant des boîtes faciles à ouvrir et même des emballages souples au Chili, au Pérou et au Brésil. Un autre facteur réduisant la qualité et la compétitivité de certaines boîtes de conserves est la qualité de l'huile disponible. Toutefois, il est possible de résoudre le problème du type de boîte à adopter ou de la pénurie de celles-ci grâce à la coopération sous-régionale ou en ayant recours provisoirement à des importations.

20. La congélation. C'est dans ce domaine que le problème de l'entretien se pose de la façon la plus aiguë, en particulier dans les zones tropicales. La gamme de produits et de types d'opérations est très étendue. La production de glace qui est normalement nécessaire à cette activité est insuffisante dans bien des pays et le type de glace utilisé convient rarement aux besoins.

21. L'évaluation souvent inexacte des avantages que présente l'utilisation d'un type particulier de glace approprié à la conservation du poisson s'explique généralement par l'absence de moyens (conteneurs ou silos isolants) permettant d'éviter la perte de glace avant son utilisation. De la même façon, l'attitude vis-à-vis des produits frais et des produits congelés évoluerait fondamentalement si l'on produisait des chaînes de froid à bon marché fondées sur l'utilisation de conteneurs isolants à la fois efficaces et économiques. Il faut bien comprendre que si ces systèmes doivent être rentables, il faut un certain volume de production pour justifier le recours à des moyens de transport ou de distribution coûteux.

22. Pour les produits destinés à la consommation humaine directe, la congélation est le moyen le plus répandu dans le commerce international. Les possibilités que présente ce commerce ont donné lieu, dans de nombreux pays en développement, à des investissements considérables, à des progrès techniques et au développement d'ensemble du secteur de la pêche.

23. Le traitement en farine. Ce procédé, qui permet d'obtenir de la farine et de l'huile de poisson, est l'activité la plus importante en Amérique latine. En Asie, la production est également considérable, mais la qualité ne satisfait pas toujours les normes les plus exigeantes, car l'industrie utilise les prises accessoires de rebut qui sont manutentionnées sans soin et qui contiennent de grandes quantités de sable.

24. D'une façon générale, cette industrie est surdéveloppée par rapport aux besoins du marché, surtout en raison de la chute de la production au Pérou et du déclin de la compétitivité de la farine de poisson par rapport à des produits de substitution végétaux, comme le soja. Il s'agit là probablement de l'activité industrielle où la normalisation et la mécanisation ont été le plus poussées et où l'on ne trouve que très peu de petites entreprises artisanales. C'est aussi celle qui correspond le mieux au concept d'activité industrielle entraînant des investissements importants et utilisant peu de main-d'oeuvre. La plus grande partie de la farine de poisson produite par les pays en développement est destinée à l'exportation.

25. Le salage et le séchage. Ces procédés sont très importants pour l'approvisionnement local, puisqu'ils représentent, avec le poisson fumé, le poisson cuit et quelques types de conserves, la seule solution possible en l'absence de chaînes de froid de stockage. Il y a beaucoup à faire dans ce domaine pour améliorer les pratiques traditionnelles et diminuer les pertes au

cours du traitement, du stockage et du transport, qui sont considérables dans quelques régions. Les éléments clefs sont les suivants : amélioration du séchage à l'air, augmentation de la production ou de l'approvisionnement en sel, perfectionnement de la manutention, protection contre les insectes, utilisation de normes appropriées et amélioration des emballages. D'une façon générale, les artisans du traitement connaissent bien ces techniques, qui font partie du bagage culturel de nombreux peuples, mais dans bien des cas, on peut améliorer les procédés obtenus grâce aux connaissances actuelles.

26. Il faut souligner qu'il est vraiment possible d'améliorer la production, la productivité, l'hygiène et la qualité de la majorité des produits conservés. Toutefois, il est encore plus important de noter qu'on peut le faire en utilisant des méthodes simples, des matériaux locaux, très peu de machines (ou pas du tout), tout en améliorant les conditions de travail et de vie des petits producteurs.

27. Le fumage. Pour les produits fumés du type connu dans les pays développés, les possibilités d'expansion sont très limitées dans les pays en développement, car on ne peut garder ces produits que pendant un délai très court et parce qu'il faut pour cela une chaîne de récipients frigorifiques pour la distribution. Il existe toutefois un type de produit, plus précisément fumé et séché, produit surtout en Afrique, qui peut être gardé pendant un certain temps et n'exige pas de chaîne de froid pour son stockage. Ce type de produit peut être amélioré grâce au perfectionnement des techniques et des procédés, et à la diminution des pertes au cours du traitement, du stockage et de la distribution. L'introduction de fours de fumage modernes et l'utilisation plus efficace du bois de fumage employé pourrait y contribuer.

28. Produits obtenus par fermentation. Il existe des techniques traditionnelles dans ce domaine, surtout en Asie et en Afrique du Nord. En Asie, on produit des sauces qui sont exportées quand elles sont correctement emballées. Les procédés utilisés sont fondés sur des techniques traditionnelles, mais il existe aussi des méthodes de production industrielles mises au point sur place.

29. Si ce type de production industrielle se développe et si les conditions d'hygiène du traitement de ces produits sont améliorées, il pourrait constituer un nouveau poste important dans les exportations de certains pays, surtout avec le développement du goût pour la cuisine orientale dans le monde entier.

III. MISE AU POINT DE PRODUITS ET TECHNOLOGIES

30. En général, l'introduction de technologies nouvelles dans les pays en développement est motivée par la demande extérieure d'un produit pour lequel la technologie existe déjà sur le marché de la consommation. C'est pourquoi, il s'agit généralement d'assimiler des technologies existantes et de les adapter aux conditions locales. On s'efforce également de mettre au point des technologies de type artisanal qui peuvent contribuer à l'amélioration du niveau de vie dans les communautés rurales.

31. Certains pays d'Amérique latine et d'Asie sont parvenus à un niveau de développement industriel tel qu'ils peuvent fabriquer du matériel de réfrigération et de traitement des conteneurs, etc., non seulement pour leur propre consommation, mais aussi pour l'exportation. Dans des cas de ce genre, il faut seulement importer les éléments électroniques hautement spécialisés, le matériel de commande automatique et les appareils mécaniques de précision, comme des centrifugeuses pour séparer l'eau et l'huile dans la production de farine. Les pays en développement ne se sont pas lancés dans l'informatisation des procédés de production et les systèmes de contrôle de qualité utilisés sont encore un peu anciens.

32. L'adoption et l'adaptation systématiques de technologies aux conditions locales ont donné de très bons résultats, car elles ont permis d'économiser des devises, de parvenir à une indépendance en matière de technologies et d'approvisionnement et d'améliorer un certain nombre de machines et d'appareils.

33. Comme les technologies et les types de produits faisant l'objet d'une forte demande sur le marché international proviennent des pays développés, leur adaptation aux conditions locales est essentielle. En outre, les activités multiples ainsi créées entraînent une augmentation des emplois liés à l'industrie de la pêche.

IV. POSSIBILITES DE COOPERATION ENTRE PAYS EN DEVELOPPEMENT

34. Les situations existant dans les divers pays présentent des aspects très différents et les expériences en matière d'industrie de la pêche étant très diverses, il existe des possibilités considérables de coopération technique entre pays en développement. Ainsi, certains pays d'Asie et d'Amérique latine

ont une grande expérience des techniques de traitement qui peuvent être appliquées dans d'autres régions et permettre d'obtenir des produits de très bonne qualité. Il ne faut pas non plus négliger le transfert de technologie à l'intérieur d'un même pays puisqu'il y a, dans bien des cas, des différences marquées entre diverses régions d'un Etat.

35. Certains pays ont une grande expérience de la négociation d'accords internationaux et de la création de coentreprises. D'autres connaissent bien l'aquaculture, le traitement du poisson blanc, des crevettes et du bouquet, le traitement en farine du poisson, etc. : il faut bien reconnaître qu'il n'est pas facile de favoriser l'échange des connaissances, mais des progrès ont été réalisés dans ce domaine et certaines régions sont plus actives que d'autres à cet égard.

36. Il y a donc des possibilités de collaboration considérables pour la conception et l'adaptation des technologies les mieux appropriées à chaque cas.

37. Un point essentiel pour le transfert des technologies concerne la formation pratique du personnel technique pour le traitement et l'entretien, et même la gestion des entreprises. Autant que possible, l'élément formation doit comprendre l'acquisition de connaissances concernant les tâches liées à la gestion de l'entreprise. Tout projet de modernisation dans le sens mentionné ci-dessus peut dépendre de cet élément.

38. De la même façon, le domaine du conditionnement et de l'emballage présente des possibilités intéressantes pour la coopération Sud-Sud.

V. CONTROLE DE LA QUALITE ET NORMALISATION

39. Dans le domaine de la commercialisation, l'expérience montre que la qualité des produits de la pêche exportés par de nombreux pays en développement n'a pas été jusqu'ici maintenue à un niveau constant. Par conséquent, certains pays ont perdu des millions de dollars quand leurs produits ont été arrêtés et refusés et du fait que leurs produits sont cotés très bas sur les principaux marchés mondiaux en raison de leur manque de qualité et de continuité. Il faut mettre sur pied des programmes d'amélioration du contrôle de la qualité, et bien souvent de l'hygiène, à la fois aux niveaux des autorités et de l'industrie, pour remédier à cette situation. Ces programmes doivent être correctement organisés et administrés

et doivent s'appliquer à toutes les étapes, c'est-à-dire de la capture jusqu'au traitement. Il existe bien sûr des différences entre les régions, et même entre les pays d'une seule région, et des progrès considérables ont été réalisés au cours des 10 dernières années. Néanmoins, si les pays en développement veulent retirer le maximum de profits et ne pas prendre de retard en matière de progrès techniques et d'idées nouvelles ils doivent améliorer encore davantage la qualité de leurs produits, du point de vue de l'hygiène, de l'attractivité pour le consommateur, de la présentation et de l'étiquetage.

40. Les pays en développement n'ont pas joué un rôle très actif dans la formulation de codes d'opérations pour les produits de la pêche. Même si ces codes sont encore loin d'être reconnus dans le monde entier, ils constituent la seule synthèse cohérente de normes qui ont fait l'objet de discussions multilatérales. Les pays en développement devraient donc envisager de participer plus activement aux discussions sur le Codex Alimentarius (FAO/OMS), pour qu'il soit tenu compte de leurs vues et de leur situation dans la formulation des normes et des codes.

VI. PRINCIPAUX OBSTACLES A L'AMELIORATION DE L'INDUSTRIE DE LA PECHE DANS LE DOMAINE DE LA MANUTENTION ET DU TRAITEMENT DANS LES PAYS EN DEVELOPPEMENT

41. Compte tenu de la situation existant dans les pays en développement, on peut faire les observations ci-après sur les problèmes rencontrés par ces pays s'ils cherchent à augmenter et à améliorer leur production pour satisfaire la demande des différents marchés.

- Problèmes concernant l'entretien et l'assistance technique à l'industrie de la pêche.

42. Les moyens d'assurer un entretien satisfaisant des matériels et des installations industriels sont absolument indispensables pour assurer le développement autonome de cette industrie dans de nombreux pays en développement, en particulier dans les pays de l'Afrique subsaharienne. L'accès à cette assistance dépend généralement des mesures prises par le gouvernement, qui doit tenir compte de ces problèmes. En principe, il faut permettre à l'industrie de la pêche de se procurer l'assistance étrangère

nécessaire jusqu'à ce que des équipes de techniciens compétents aient été formées sur place. De même, il faut mettre sur pied des systèmes efficaces pour se procurer rapidement les éléments et les pièces de rechange nécessaires.

- Approvisionnement constant en énergie électrique, en eau et en combustibles.

43. Le développement d'une activité industrielle concernant des produits hautement périssables est impossible si cet approvisionnement n'est pas garanti de façon suffisante.

- Absence d'une infrastructure de services.

44. L'autonomie des entreprises industrielles de pêche est impossible sans une infrastructure de base pour l'approvisionnement en eau, les moyens de communication, les transports, les communications nationales et internationales, etc. : il faut souligner que dans bien des cas, la distribution des produits de la pêche à l'intérieur du pays est défectueuse et que les marchés de gros et de détail sont organisés.

- Recours à des technologies appropriées et considérations de rentabilité.

45. Tout essai de développement et/ou modernisation de l'industrie de la pêche devrait examiner très sérieusement ces deux aspects pour déterminer dans quelle mesure on peut améliorer la situation grâce à l'utilisation judicieuse des techniques et des moyens existants et jusqu'où il est vraiment nécessaire et souhaitable d'introduire des techniques, du matériel nouveau et la mécanisation.

- Approvisionnement en matières premières et en facteurs de production essentiels, tels que le sel, la glace et les boîtes de conserve.

46. Il existe de nombreux exemples de ce qui se produit quand des investissements importants sont réalisés dans des installations modernes sans que l'approvisionnement en matières premières et en facteurs de production importants tels que les boîtes de conserve, la glace et le sel soit assuré. Il est souvent nécessaire de planifier simultanément le développement de l'industrie de la pêche et d'autres industries apparentées.

- Absence d'infrastructures de débarquement et de manutention à terre.

47. Un élément important est l'absence de moyens permettant d'améliorer la manutention, le débarquement et la capture du poisson, non seulement dans les entreprises artisanales, mais aussi dans les pêcheries industrielles. Ceci affecte tout le cycle de production et multiplie les pertes de poisson. Dans bien des cas, la création d'installations très simples permettrait d'améliorer considérablement la situation.

- Défauts de manutention.

48. Même si l'absence d'une infrastructure appropriée entraîne des difficultés pour la manutention, on pourrait améliorer celle-ci en éduquant les pêcheurs pour qu'ils renoncent à des pratiques préjudiciables à la qualité des produits.

- Absence d'installations pour le stockage des matières premières et des produits.

49. Il est bien connu que ce type d'installation est rare, que ce soit dans les points de débarquement des captures ou dans les centres de distribution ou encore dans les coopératives de pêcheurs. Les pertes sont donc dues au climat, aux insectes et à la saleté. Dans le cas de produits artisanaux où la méthode de conservation est liée à la réduction du contenu en eau, on peut améliorer les conditions de stockage en utilisant des moyens simples qui sont à la disposition des pêcheurs.

- Nécessité de diversifier les produits destinés à l'exportation.

50. Pour plus de sécurité, les producteurs doivent s'efforcer de ne pas être tributaires d'un seul, ou d'un petit nombre de marchés ou de produits.

- Dépendance technologique.

51. Le savoir-faire et même les machines et les matériels nécessaires pour le traitement sont très souvent acquis dans les pays acheteurs des produits finis. Ceci entraîne une dépendance qu'il faut s'efforcer de réduire. L'indépendance totale est néanmoins impossible, du fait qu'il est souhaitable de maintenir des communications et de supprimer les obstacles au dialogue entre les pays exportateurs et importateurs.

- Absence de formation technique.

52. Dans bien des pays, il y a pénurie de personnel qualifié à tous les niveaux de l'industrie de la pêche. Il faut s'efforcer de constituer un noyau initial de techniciens qui puissent transmettre leurs connaissances et élaborer une politique de promotion du transfert des connaissances, de la recherche et des instituts de formation au secteur de la production.

- Nécessité d'améliorer les produits salés, séchés, fumés et fermentés.

53. Certaines techniques traditionnelles de production ne permettent pas d'obtenir des produits suffisamment stables du point de vue de l'hygiène, du stockage et de la nutrition. Il faut donc revoir les méthodes utilisées et les propriétés ultimes de ces produits pour les adapter aux conditions exigées dans chaque cas.

- Nécessité de prévoir la rentabilité exacte de chaque secteur d'activité.

54. Un des problèmes les plus fréquemment rencontrés est l'absence d'information permettant de déterminer les dimensions d'une exploitation donnée par rapport aux ressources disponibles, pour ne pas risquer que la production ne soit pas rentable.

- Absence de services de contrôle de la qualité et d'hygiène officiels dans de nombreux pays.
- Développement insuffisant de la technologie et de la production de boîtes de conserve.

55. Un progrès important à réaliser à l'avenir serait le perfectionnement des méthodes d'emballage des produits obtenus sur une petite échelle et par des méthodes artisanales : en effet, les pertes de ces produits sont importantes, en grande partie en raison de l'insuffisance des emballages utilisés.

* * * * *