

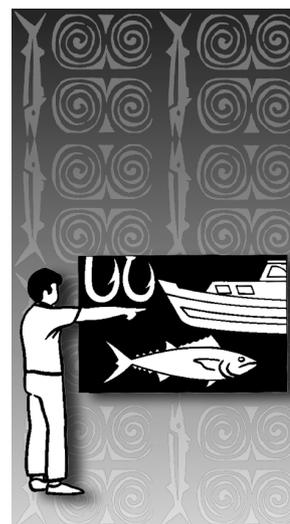


Secretariat général
de la Communauté du Pacifique

Ressources marines et Formation

Numéro 15—Avril 2001

BULLETIN D'INFORMATION



Éditeur: Michel Blanc, Conseiller pour la formation et l'éducation halieutiques, Section Formation, CPS, B.P. D5, 98848 Nouméa Cedex (Nouvelle Calédonie). Téléphone : +687 262000; Télécopieur : +687 263818; Courrier électronique : michelB@spc.org.nc **Production:** Section Information, CPS, B.P.D5, 98848 Nouméa Cedex, (Nouvelle Calédonie). **Imprimé avec le concours financier du gouvernement français.**

ÉDITORIAL

Voici la quinzième édition de notre bulletin d'information "Ressources marines et formation" !

Nous vous emmenons cette fois-ci aux Îles Banks, au nord de Vanuatu, où les membres du personnel du Collège maritime de Vanuatu ont récemment tenu une série d'ateliers à l'intention des communautés villageoises côtières.

Dans ce numéro, vous trouverez également un article exhaustif sur les cours de formation dispensés au Seafdec Aquaculture Department, un rapport d'avancement du projet de développement de la filière «valorisation des produits de la pêche» mené par l'Université du Pacifique Sud, des rapports analytiques sur les deux missions sur l'analyse des risques et points de contrôle critiques (HACCP) qui ont été menées en Papouasie-Nouvelle-Guinée récemment, des informations sur les programmes de formation proposés aux Tonga, à Kiribati et au Collège maritime australien.

On trouvera également des informations sur les activités menées récemment par la section Formation de la CPS.

Bonne lecture !

Michel Blanc

Sommaire

ACTUALITÉS p.2

**NOUVELLES DES SERVICES
DES PÊCHES** p.7

**ACTIONS DE FORMATION À
LA PÊCHE DE LA CPS** p.10

**NOUVELLES DES CENTRES
DE FORMATION ET
D'ENSEIGNEMENT** p.15

**NOUVELLES DE
L'UNIVERSITÉ DU
PACIFIQUE SUD** p.22





ACTUALITÉS



Les pêcheurs des îles banks acquièrent de nouvelles compétences

par August Fred & Nare Wolu,
École maritime du Vanuatu,
Luganville, Santo (Vanuatu)

Que dois-je faire pour que mon moteur hors bord fonctionne bien ? Quel est le meilleur moyen de pêcher des crevettes d'eau douce ? Comment dois-je m'occuper de mon bateau ? Que dois-je faire si j'attrape tellement de poissons que nous ne pouvons pas tous les consommer immédiatement ? Comment puis-je retrouver une zone de pêche poissonneuse ? En juillet, 31 personnes des îles Banks ont passé dix jours à Sola, sur l'île de Vanualava, pour obtenir des réponses à ces questions et à bien d'autres, dans le cadre de deux cours animés par deux formateurs de l'École maritime de Vanuatu. Le moniteur de mécanique de l'École, August Fred, a axé sa formation sur l'entretien et la réparation du moteur et du bateau, la sécurité en mer, le matelotage et la construction d'un moulinet de pêche. Parmi les treize participants, originaires de toutes les îles de l'archipel des Banks, certains étaient des pêcheurs, d'autres des exploitants de bateaux-taxis. Nare Wolu, le moniteur de pêche, a donné un cours à seize pêcheurs - douze hommes et quatre femmes - sur les techniques de pêche, la manipulation, le traitement et la conservation du poisson, les intoxications alimentaires dues au poisson, la confection et la réparation de filets et l'exploitation responsable des ressources. Toutes les îles de l'archipel, à l'exception de Mota, étaient représentées au sein de ce groupe. Le vice-président de la province de Torba, Edmond Hillary, a officiellement inauguré ces cours le 5 juillet.



La petite sieste dans ces hamacs faits maison s'annonce bien!!!

Différents domaines de formation

Entretien des moteurs

Les pêcheurs et les exploitants de bateaux-taxis des îles Banks utilisent tous des bateaux propulsés par un moteur hors-bord de 25 cv, voire plus, et parfois par deux moteurs. L'enseignement a eu comme support la version en bichlamar du manuel de la CPS Outboard Motors for Pacific Island Mariners—Learner's Guide (Guide de mécanique marine à l'intention des marins-pêcheurs océaniques). Pendant trois jours, les stagiaires ont suivi une formation - théorique le matin et en début d'après-midi, et pratique le restant de la journée-, sur l'entretien et la réparation des moteurs. Ils ont révisé des moteurs appartenant à la province, au collègue d'Arep, au ministère de l'Éducation, au tribunal de l'île et à un exploitant privé. Tous ces moteurs avaient sérieusement

besoin d'être entretenus et réparés. Un grand nombre de stagiaires connaissaient déjà les procédures d'entretien mais n'avaient pas encore mis leurs connaissances en pratique parce qu'ils ne comprenaient pas le pourquoi de ces procédures. Ainsi, les stagiaires ont découvert que le fait de rincer régulièrement le moteur et le réservoir de carburant était un gage de longévité. Ils se sont montrés intéressés par les "tuyaux" pratiques qu'on leur a appris pour éviter d'endommager le moteur hors-bord tels que le déverrouiller lorsqu'il est en marche et ne pas le faire tourner en sur-régime.

Entretien et réparation du bateau

Dans les îles Banks, beaucoup de bateaux sont construits par le chantier naval de Santo et sont en contreplaqué. D'autres sont en fibre de verre. Certains sont utilisés pour la pêche. Les bateaux-taxis transportent des passagers, des vivres et d'autres marchandises. Après une brève séance théorique, les stagiaires ont remonté quatre bateaux sur le rivage à l'aide de rondins de cocotier dont ils se sont servis comme rouleaux. Ils les ont nettoyés de fond en comble à l'aide de brosses faites d'enveloppes de noix de coco pour faire

disparaître traces d'algues et restes de poisson et de nourriture. Une fois les bateaux brossés, la coque des bateaux en bois a été vérifiée : toutes étaient saines. En classe, les stagiaires ont appris comment préparer les bateaux avant de les repeindre, mais ils n'ont pu mettre en pratique ce qu'ils ont appris, faute de peinture. Ils ont aussi vérifié l'état d'un bateau en fibre de verre de sept mètres construit à Port-Vila : il était en piteux état. Il avait des brèches en plusieurs endroits, son tableau arrière était cassé du fait de l'utilisation d'un moteur trop puissant, et la coque était couverte d'algues après un séjour prolongé dans un marais. Les dégâts étaient si importants que les stagiaires n'ont eu ni le temps ni les moyens matériels de le réparer. Après l'avoir nettoyé à fond, ils l'ont retourné pour lui permettre de sécher correctement avant de le transporter au chantier naval de Santo pour qu'il y soit réparé.

Sécurité en mer

La province de Torba s'efforce de s'assurer que tous les bateaux-taxis respectent les principes de sécurité mais ce n'est

pas toujours simple car il est parfois difficile de se procurer même le matériel de sécurité le plus élémentaire. Nombreux sont les bateaux qui sont dépourvus de fusées de détresse, d'extincteurs, de couvertures ignifugées, voire de radios. Ils n'ont pas tous des gilets de sauvetage et ils sont souvent surchargés. Certains font de longs trajets (par exemple, celui de Vanualava à Merelava prend toute une journée), dont quelques-uns de nuit, sans lumière. La sécurité en mer était donc une partie essentielle de la formation. August décrit les précautions à prendre avant de sortir en mer, le matériel de sécurité à emporter et les opérations à faire pour vérifier les moteurs, en s'appuyant sur les supports didactiques de la CPS sur la sécurité en mer (que l'École maritime a fait traduire en bichlamar et que la CPS s'est chargée de faire imprimer).

Certains stagiaires ne s'étaient jamais servis de gilets de sauvetage. Ils ont utilisé ceux qui appartenaient à la province pour apprendre à les mettre et à sauter à l'eau avec le gilet sur le dos. Ils ont également appris à fabriquer une voile de fortune (à hisser en cas de panne de moteur). En outre, ils ont réfléchi à la question suivante : "Qui paie lorsque vous vous perdez en mer et qu'il faut entreprendre des recherches de naufragés par air et sur mer coûteuses pour vous retrouver ?", prenant conscience qu'il valait mieux être bien préparé avant de prendre la mer. Nare a également mis l'accent sur la sécurité en mer ainsi que sur des notions élémentaires de secourisme, lors des sorties de pêche effectuées avec son groupe.

Nœuds, épissures et surliures

La fabrication de cordages a constitué une partie utile de ces deux cours. Certains stagiaires savaient déjà faire des nœuds, des épissures et des surliures et avaient simplement besoin de rafraîchir leur mémoire. D'autres pour qui le sujet était nouveau ont été particulièrement intéressés par les différentes manières de réaliser des surliures.

Fabrication d'un moulinet

Le moulinet samoan est très populaire parmi les pêcheurs ni-Vanuatu qui pratiquent la pêche au fond et la pêche à la traîne. À l'aide de modèles fournis par le chantier naval de Santo, August a montré aux stagiaires comment fabriquer leurs propres moulinets et les installer sur leur embarcation de pêche. Malheureusement, ce fut une des rares leçons où la formation est restée exclusivement théorique parce qu'il n'a pas été possible de

trouver du bois de la qualité voulue à Sola au moment du cours. Un exemplaire du modèle a été laissé au siège de la province de Torba et le même type de moulinet a été utilisé lors d'exercices pratiques de pêche.

Introduction à la pêche en milieu rural



Une grande concentration a été nécessaire pour apprendre à faire une surliure

Nare a demandé à ses stagiaires, "Pourquoi pêchons-nous ? Qu'est-ce que la pêche ? Que nous faut-il savoir ?" Il leur a appris que le poisson est une bonne source de protéines pour leurs familles et que la pêche est un métier qui pouvait être rémunérateur. La plupart des stagiaires pensaient que pêcher, c'était "s'embarquer à bord d'un bateau pour aller à la pêche à la traîne ou aller à la pêche au fond." Mais la définition de l'École maritime est bien plus vaste et englobe "tout type d'activité qui implique que l'on

se procure de la nourriture de la mer ou d'eaux douces". Les stagiaires ont également été surpris par la multitude des connaissances dont avait besoin un bon pêcheur : gestion des ressources, finances et commerce, entretien et réparation de bateaux et de moteurs, engins et techniques de pêche, manipulation, traitement et conservation du poisson, et utilisation du matériel de sécurité. Cette partie du cours les a fait beaucoup réfléchir sur la pêche.

Techniques de pêche

Les deux principales techniques enseignées ont été la pêche au fond et la pêche à la traîne. Les stagiaires ont appris de quels éléments ils ont besoin pour monter eux-mêmes un engin de pêche et quels types de nœuds et d'épissures utiliser pour différents usages. À la fin du cours, chacun d'entre eux avait réalisé un gréement pour la traîne sur lequel étaient montés des leurres et un bas de ligne

terminé par des hameçons à pointe recourbée. Ils ont aussi appris quels sont les autres outils et engins nécessaires pour pratiquer avec succès la pêche au fond et la pêche à la traîne. La pêche au fond et la pêche à la traîne étaient nouvelles pour quatre participantes - traditionnellement les femmes ni-Vanuatu pratiquent la pêche depuis le rivage mais ne se hasardent pas en mer. Celles-ci sont parties en mer parce que Nare a effectué trois brèves sorties de nuit avec ses stagiaires pour pêcher à la traîne et au fond. Avant de prendre la mer, Nare a souligné l'importance d'une bonne préparation du bateau, insistant sur la nécessité que le bateau et le moteur soient en parfait état, que tout le matériel de sécurité et de pêche soit embarqué, que tout soit prévu pour bien conserver le poisson et qu'il y ait suffisamment de nourriture et d'eau à bord.



Les stagiaires ont appris à découper les appâts et amorcer correctement leurs lignes, à utiliser les moulinets et à se rendre maître d'un gros poisson sans difficulté. Sola ne dispose d'aucune installation pour fabriquer de grandes quantités de glace, mais les stagiaires avaient appris qu'il était important de maintenir le poisson en parfait état. Ainsi, ils l'ont recouvert de sacs de coprah qu'ils ont constamment arrosés d'eau de mer fraîche. Le poisson a été transporté à Sola dans un bon état de fraîcheur, bien avant que n'apparaisse la rigidité cadavérique, et il a été mis sous glace, le reste de la nuit, dans un congélateur qui avait été éteint. Le premier groupe est sorti de 6 heures 30 à 23 heures. Il a capturé six vivaneaux jaunes (*Pristipomoides flavipinnis*), dix perches écarlates (*Lutjanus malabaricus*), quatre loches (*Epinephelus* sp.), deux thons à dents de chien (*Gymnosarda unicolor*) et quinze lutjans bossus (*Lutjanus gibbus*). Le lendemain, les stagiaires se sont servis de ces poissons lors de la séance sur la conservation du poisson. Le deuxième groupe a effectué une sortie plus courte, de 6 heures à 20 heures 30, et n'a capturé que deux lutjans (*Etelis* sp.). Le troisième groupe, quant à lui, est sorti de 5 heures à 21 heures 30 et a pêché dix lutjans bossus, une carangue bleue (*Caranx melampygus*), une gueule rouge (*Lethrinus* sp.) et sept lutjans. En classe, les stagiaires ont appris à retrouver des endroits poissonneux au moyen de relevés faits à partir de deux ou trois repères. Il s'agissait là de quelque chose de tout à fait nouveau pour eux. Ils ont également appris à utiliser leur palangrotte pour évaluer la profondeur à laquelle ils pêchaient, connaître les types de poisson évoluant à différentes profondeurs et mesurer l'effet des marées et des courants. D'autres techniques ont été brièvement abordées lors du stage, notamment la pêche de langoustes et de crevettes d'eau douce à la nasse. Les habitants des îles Banks ont coutume de confectionner de superbes nasses, mais ils ont appris d'autres manières de les utiliser et comment préserver la qualité des langoustes et des crevettes.



Exercice pratique réalisé sur un moteur hors bord Yamaha



Quatre bateaux ont été remontés sur la plage à l'aide de rondins de bois en cocotier... et nettoyés de fond en comble.

Manipulation, traitement et conservation du poisson

“Traitez votre poisson comme un bébé”, tel est le mot d'ordre de Nare. Les stagiaires ont découvert qu'une mauvaise

manipulation peut accroître le risque d'altération causé par des bactéries et des enzymes. Ils ont discuté de la qualité du poisson et de la façon correcte de vider et d'éviscérer le poisson, de le nettoyer en abîmant le moins possible sa peau et sa chair et de le débiter en filets. Vint ensuite la question de la conservation du poisson. Cette partie du stage a été très appréciée. Dans la classe, quatre techniques ont été évoquées : la mise en bouteille, le fumage, le salage et le séchage au soleil. Il n'a été possible d'expérimenter pratiquement que les deux premières techniques parce que le soleil (nécessaire pour les autres) a refusé de se montrer. Les stagiaires ont préparé du poisson en bouteille avec de la sauce tomate, de la sauce de soja, de l'huile, de l'oignon, du sel et, pour ceux qui l'appréciaient, du piment. Réactions : la recette remplaçait avantageusement le poisson en conserve d'importation et nombreux ont été ceux qui en ont redemandé. Avant de fumer le poisson, les stagiaires ont fabriqué un fumoir à l'aide d'un fut de 200 litres renforcé avec du fer à béton et du grillage. Pendant la leçon, ils ont utilisé de la sciure pour faire de la fumée mais, normalement, la fibre de coco fait l'affaire. Le poisson a été découpé et enduit de miel avant d'être fumé et il aurait dû être séché

au soleil pendant une semaine après coup. Cela n'a pas été possible, mais la prolifération rapide de moisissures sur le poisson après son fumage a convaincu de la nécessité de le sécher. Les personnes qui ont goûté le poisson fumé ont déclaré qu'elles l'aimaient mais, ce mets ne se trouvant normalement pas sur la table des ni-Vanuatou, il reste à voir s'il “prendra”. Un autre sujet abordé a été celui de l'intoxication ciguatérique. Les étudiants de Nare ont été intéressés d'apprendre ce qui cause la ciguatera et pourquoi il faut éviter d'endommager les récifs, action qui entraîne une prolifération extrêmement rapide des organismes responsables de l'intoxication. Il a également été question des plantes qui peuvent soigner cette affection, en particulier celle connue sous le nom de faux tabac que les stagiaires ne connaissaient pas bien qu'ils aient recours à bien d'autres plantes médicinales traditionnelles.

Confection et réparation de filets

Suivant les conseils de Nare, les stagiaires ont confectionné un filet maillant de dix mètres de long et d'un mètre de hau-

teur, entièrement équipé de flotteurs et de lests, qui a été laissé à Sola pour être utilisé. Ils ont aussi fait un travail pratique de ravandage et de rapiéçage de filet et ont appris comment fabriquer eux-mêmes leurs aiguilles avec du bambou.

Autres applications pratiques : chacun des stagiaires a confectionné un hamac qu'il a emporté chez lui et a participé à la fabrication d'un filet de volley-ball pour le collège d'Arep dont ils occupaient une salle de classe. Initialement, il était prévu dans le calendrier du stage une séance pratique de pêche au filet maillant. Toutefois, cette séance a été annulée car, dans un souci de bonne gestion de la ressource, la province de Torba a très judicieusement interdit la pêche au filet maillant, la pêche à la sagaie et le ramassage de coquillages dans les environs immédiats de Sola.

Gestion de la ressource et législation sur les pêches

L'interdiction imposée par la province de Torba est un bon exemple de la nécessité de gérer les ressources avec sagesse. Nare a souligné, entre autres, l'importance de préserver les mangroves qui constituent une nourricerie pour les poissons et d'éviter de prendre des œufs de tortue et des tortues femelles afin que les stocks de cette espèce puissent redevenir abondants. En outre, il a donné des explications sur les parties de la législation sur les pêches de Vanuatu, applicables à des ressources telles que les langoustes, les crabes de cocotier, les conques, les tortues, les vaches marines et les baleines. Un exemplaire de la version en bichlamar de cette partie de la législation a été remise à chaque stagiaire.

Supports pédagogiques

Chaque stagiaire a reçu un exemplaire en bichlamar de tous les photocopiés du cours. Des affiches de la CPS sur la sécurité en mer ont été placées dans les locaux du conseil provincial de Torba, à Sola, et le modèle de moulinet, les affiches sur la qualité du poisson et des exemplaires de la législation sur les pêches, ainsi que quelques copies de réserve des photocopiés du cours, ont été laissés à la Direction de la Province, pour référence.

Cérémonie de clôture

Le cours s'est terminé le 14 juillet par une cérémonie de clôture, ouverte par une prière dite par le Père Luke Dini. Le secrétaire général de la Province, le Père Baldwin Lonsdale, et August Fred, au nom de l'École maritime de Vanuatu, ont prononcé des allocutions. M. Abraham Eldads, proviseur du collège d'Arep, a officiellement clos le stage. Tous les participants ont reçu de leur formateur un certificat et le bouquet final a été le banquet de clôture au menu duquel figuraient les énormes quantités d'excellents poissons frais capturés par les stagiaires de Nare.

Conclusion

L'appétit de connaissances des étudiants témoigne de l'utilité de ce type de cours. La province de Torba est l'une des régions les plus reculées de Vanuatu; elle se compose d'îles éparpillées dont quelques-unes seulement sont dotées d'une piste d'atterrissage. Les vols ne sont guère fréquents et les visites du caboteur sont rares. Les habitants doivent donc être auto-suffisants, et la pêche est pour eux une activité utile. L'idée d'organiser simultanément deux stages auxquels



Il est satisfaisant de constater que les techniques de pêche ont été bien assimilées

participent des habitants de chacune des îles est de permettre à ceux qui ont suivi un stage de transmettre leurs connaissances à ceux qui ont suivi l'autre, ainsi qu'au reste de la population. Tous les stagiaires ont indiqué qu'ils ne manqueraient pas de le faire et Mme Shirley Dick, chargée de la condition féminine pour la province de Torba, dont la mission est de former d'autres femmes, a été une stagiaire particulièrement intéressante à cet égard. Les prochains stages d'August et de Nare auront lieu en septembre, à nouveau dans la province de Torba, mais cette fois à Loh, à l'intention des habitants des îles Torres - les îles de Vanuatu situées le plus au nord.

Remerciements

L'École maritime de Vanuatu exprime ses sincères remerciements pour leur aide aux entités et personnes suivantes :



- Le Conseil provincial de Torba, en particulier son secrétaire général, M. Baldwin Lonsdale, et le secrétaire général adjoint, M. Christopher Mackenzie, qui ont facilité l'organisation des stages,
- Le proviseur du collège d'Arep, M. Abraham Eldads, pour avoir mis à la disposition des stagiaires une salle de classe,
- M. Georges Couscous, pour avoir assuré les repas des deux formateurs,
- M. Marcel Rosflender, du chantier naval de Santo, pour avoir mis à la disposition des stagiaires le modèle de moulinet.



*Ce poisson conservé dans une bouteille est bien meilleur
que le poisson en conserve*





NOUVELLES DES SERVICES DES PÊCHES



Mission de conseil auprès du Service national des pêches de Papouasie-Nouvelle-Guinée, Port-Moresby, du 7 au 21 octobre 2000

Rapport d'activité

Objectifs

Cette mission avait pour objet d'aider à organiser un cours de formation pour les agents du Service national des pêches de Papouasie-Nouvelle-Guinée employés au contrôle et à la certification de l'innocuité des produits de la mer.

Programme et emploi du temps

Première semaine

Premier thème - Introduction générale (premier jour)

- Introduction à l'hygiène alimentaire (aperçu général des raisons pour lesquelles cette question a pris une telle importance, personne qui en a la responsabilité et principaux acteurs influant sur sa prise en compte).
- Les différentes composantes d'un programme d'hygiène alimentaire : conditions requises (bonnes pratiques de fabrication, bonnes pratiques d'hygiène/procédure normalisée de contrôle de l'hygiène, formation, procédures de rappel, lutte contre les organismes nuisibles, agrément de fournisseurs, programmes d'hygiène personnelle, programmes de gestion des déchets), HACCP, analyse des risques.
- Le rôle des instances de réglementation chargées de la supervision des programmes nationaux d'hygiène alimentaire.
- Le rôle du secteur des pêches dans l'application d'un programme d'hygiène alimentaire.

Deuxième thème - Risques liés aux produits de la mer (2 jours)

- Présentation des risques potentiels liés à la consommation d'aliments.
- Risques liés aux produits de la mer (examen détaillé):
 - risques biologiques (bactéries pathogènes, virus et parasites)
 - risques chimiques (histamine, ciguatoxine, coquillage et toxines)
 - risques physiques (métal, verre et bois)

Troisième thème - Programmes préalables requis (1,5 jour)

- Présentation des programmes préalables requis en vue de l'analyse des risques et points de contrôle critiques (HACCP)
- Les activités préalables à un programme d'hygiène alimentaire des produits de la mer
- Les bonnes pratiques de fabrication
- Les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures normalisées de contrôle de l'hygiène
- Programme de lutte contre les organismes nuisibles
- Programme d'agrément de fournisseurs
- Programme de formation du personnel
- Programme de gestion des déchets
- Programme de rappel des produits
- Calibrage

Deuxième semaine

Quatrième thème - Analyse des risques et points de contrôle critiques (3 jours)

- HACCP (*Codex Alimentarius* et réglementation des États-Unis concernant l'analyse des risques et points de contrôle critiques (HACCP) applicables aux produits de la mer)
- Introduction à l'évaluation des risques
- Échantillonnage à des fins d'analyse

Cinquième thème - Législation (1,5 jour)

- Programmes nationaux et internationaux relatifs à l'hygiène des produits de la mer/réglementation
- Normes de contrôle de la qualité du poisson à

l'exportation en vigueur en Papouasie-Nouvelle-Guinée

- Réglementation des États-Unis concernant l'analyse des risques et points de contrôle critiques (HACCP) applicable aux produits de la mer
- Système de vérification propre à l'Union européenne
- Autres pays : Australie, Nouvelle-Zélande, Japon

Participants

Donna Julieanne Asi, Arthur Baiwan, Aquina Kango, Emmanuel Kinawi, Alois Kinol, Timothy Ben Numilengi, Martina Ragagalo, Martin Siwa, Veronica Mogil Talis, Ronnie Tarat, Jon Timothy

Logistique et matériel fournis par le consultant

Tous les exposés ont utilisé comme supports des présentations réalisées à l'aide du logiciel Power Point et du projecteur de données. L'accent a été mis dans le programme sur l'importance des mesures d'hygiène et des programmes préalables qui intègrent des recommandations issues de la réglementation HACCP concernant les produits de la mer et imposées par la Food and Drug Administration des États-Unis d'Amérique (21 CFR 123), et sur le Code international

de pratique pour les principes généraux en matière d'hygiène alimentaire recommandé dans le *Codex Alimentarius*. Au programme figuraient également l'examen de recommandations provenant du Comité consultatif national américain sur les critères microbiologiques applicables aux aliments du guide sur les risques liés aux poissons et aux produits de la mer («*Fish and Fishery Products Controls and Hazard*») (2^e édition) de la *Food and Drug Administration* des États-Unis d'Amérique, ainsi que plusieurs programmes HACCP et de contrôle de la qualité élaborés par les milieux professionnels néo-zélandais s'occupant de produits de la mer. Ce cours satisfait aux prescriptions de la réglementation HACCP américaine sur les produits de la mer (21 CFR Part 123.10).

Remerciements

Je tiens à remercier Steve Roberts pour son soutien tout au long de l'atelier, les membres du personnel du service des pêches pour la logistique et pour leur aide, les participants pour leur enthousiasme et leur présence et la CPS pour les fonds qu'elle a octroyés et la possibilité de formation qu'elle a ménagée.

Francisco Blaha
31 Sale St., Freeman's Bay
Auckland
Nouvelle-Zélande
Téléphone: +64 9 303 1007
Mél : argentos@ihug.co.nz

Concours apporté au service national des pêches de Papouasie-Nouvelle-Guinée par Suwimon Keerativiriyaporn

Introduction

Afin de pouvoir mieux satisfaire aux critères fixés pour l'importation de produits de la mer par l'Union européenne, le service national des pêches de Papouasie-Nouvelle-Guinée avait demandé de toute urgence une aide visant à renforcer les moyens de sa section Audit et certification afin qu'elle soit mieux à même de contrôler le traitement du poisson destiné à l'exportation. La CPS m'a donc engagée pour :

- conseiller les agents du service national des pêches de Papouasie-Nouvelle-Guinée chargés de l'audit et de la certification, les former aux procédures à suivre en la matière et à l'inspection des installations de transformation de produits de la mer; et
- concourir à l'audit d'une grande conserverie de thon située à Madang tout en donnant des conseils sur la manière de mettre en application les principes HACCP (analyse des risques et points de contrôle critiques) et d'en faire état.

Les objectifs qui m'avaient été fixés et les activités que j'ai conduites pour les réaliser sont décrits ci-après.

- Participer à la formation des inspecteurs des procédures du service national des pêches de Papouasie-Nouvelle-Guinée aux procédures techniques de contrôle des procédures d'exportation de produits de la mer pour assurer la conformité de ces dernières avec les normes internationales d'hygiène alimentaire. Cette action de formation s'est déroulée au service national des pêches du 23 au 28 octobre 2000. Le programme comportait des exposés, des discussions et des inspections en situation à l'usine de transformation de produits de la mer et à bord d'un navire de pêche. L'enseignement était conçu de manière à traiter des différentes parties de l'exécution d'un contrôle.
- Conseiller l'équipe du Service national des pêches chargée du contrôle des procédures en ce qui concerne la mise en place d'un système exhaustif et performant d'inspection du traitement des produits de la mer destinés à l'exportation. À cet effet, nous avons passé en revue les normes de contrôle de la qualité applicables à l'exportation de ce type de produit ainsi que les listes de vérification utilisées par le service national des pêches. J'ai indiqué

- quelques moyens d'améliorer ces listes et de les rendre plus pratiques et plus utiles au travail d'inspection. Le premier samedi, j'ai fourni des explications aux inspecteurs pour préparer la vérification des opérations de mise en conserve dans les locaux de RD Tuna Cannery à Madang. Je leur ai indiqué les bonnes procédures à suivre, ce qu'il faut observer, ce qu'il faut chercher à savoir et comment nous procédons en Thaïlande.
- Concourir à un audit complet d'une conserverie de thon afin de faire la démonstration pratique devant les inspecteurs, des procédures de vérification et d'audit dans une entreprise commerciale d'exportation de produits de la mer. Cet exercice a débuté par la constitution du dossier requis pour un audit, comprenant les directives, les normes et les listes «aide-mémoire». Nous avons ensuite effectué un audit complet dans les locaux de RD Tuna Cannery Pty Ltd à Madang, un des établissements exportant à destination des marchés européens, bon moyen de démontrer comment faire un audit. Les inspecteurs ont ainsi appris les modes de transformation et de mise en conserve du thon et les dispositions réglementaires à respecter concernant le degré d'acidité des aliments en conserve. Cet audit a été mené à bien en trois jours et demi.
 - Conseiller le personnel des conserveries de thon chargé de l'assurance de la qualité afin d'améliorer les opérations de transformation du thon pour qu'elles satisfassent aux critères nationaux et internationaux en matière d'innocuité des aliments. Les diverses possibilités d'amélioration du contrôle de l'hygiène alimentaire ont été évoquées et débattues avec le responsable du contrôle de la qualité de la conserverie. Il s'agit notamment des bonnes pratiques de transformation du thon et des règles concernant le degré d'acidité des aliments en conserve. Lors de la dernière réunion, l'équipe dirigeante de la conserverie a reçu le rapport d'audit indiquant les lacunes les plus sérieuses décelées lors de l'inspection et qui lui permettra d'améliorer ses procédures.
- Je tiens à remercier la CPS de m'avoir donné l'occasion de m'acquitter de la mission qui m'a été confiée.
- Mme Suwimon Keerativiriyaporn
Samutsakorn Fish Inspection Center
P.O. Box 39
Samutsakorn 74000
Thaïlande
Téléphone : 66-34-857282
Télécopieur : 66-34-857192
suwimonk@ji-net.com





ACTIONS DE FORMATION À LA PÊCHE DE LA CPS



Un instructeur de Vanuatu met à jour ses connaissances en Nouvelle-Calédonie

En novembre 1999, l'École maritime de Vanuatu et l'École des métiers de la mer de Nouvelle-Calédonie avaient décidé de collaborer afin de diversifier et de perfectionner les formations qu'elles proposent aux marins et pêcheurs dans les deux pays. Ainsi, l'instructeur en mécanique de l'École de Vanuatu, August Fred, a été détaché auprès de l'École des métiers de la mer en mai et juin 2000 pour étoffer son expérience professionnelle et actualiser ses connaissances. En mai, August Fred s'est joint aux stagiaires de la Province Nord de Nouvelle-Calédonie à Touho pour suivre un cours sur la pêche en milieu communautaire, axé sur les connaissances élémentaires du métier de mate-lot (service de la manœuvre) et l'entretien et la réparation de moteurs hors-bord. Apprendre à faire des nœuds, des épissures et des surliures lui a été très utile en juillet, lorsqu'il a lui-même enseigné l'art de fabriquer câbles et cordages dans la province la plus septentrionale de Vanuatu de Torba.

August Fred est un mécanicien confirmé mais, ces dernières années, il a surtout travaillé sur les moteurs diesel de plus forte puissance. La formation à l'entretien et à la réparation des moteurs hors-bord a ravivé son intérêt pour les petits moteurs. Il a découvert que, comme l'École de Vanuatu, l'École de Nouvelle-Calédonie s'intéresse surtout aux moteurs Yamaha, et il a particulièrement apprécié sa fiche

POP (Protection, Organisation et Prévention) qu'il a adoptée comme outil pédagogique à Torba.

August a également suivi un cours de survie en mer et de lutte contre l'incendie, ce qui lui a permis de constater que le cours de survie est quasiment identique à celui proposé par l'École maritime de Vanuatu. Par contre, le module sur la lutte contre l'incendie a été pour lui une nouveauté car il fait usage du simulateur de la base navale de la Pointe Chaleix. Équipés de vêtements de protection et de casques, les stagiaires ont dû pénétrer en rampant dans une pièce emplie de fumée, en se tenant les uns les autres pour ne pas se perdre.

Ils ont appris comment s'approcher d'une pièce où le feu s'est déclaré (avec prudence, en refroidissant tout d'abord la porte à l'eau) et comment, une fois à l'intérieur, éteindre l'incendie grâce à un extincteur à mousse. À l'extérieur du simulateur, les élèves ont appris à utiliser des lances à haute pression et des pulvérisateurs de mousse. Lorsque le simulateur de lutte contre l'incendie actuellement en construction à Vanuatu sera achevé, August sera en mesure de transmettre ces connaissances à ses élèves. C'est la section Formation halieutique qui a financé le stage d'August Fred auprès de l'École des métiers de la mer. L'École maritime de Vanuatu remercie la CPS et l'École de Nouvelle-Calédonie pour leur aimable assistance.



Formation sur un moteur hors-bord à Touho

Les instructeurs de l'École maritime de Vanuatu mettent à jour leurs qualifications pédagogiques

Cette année, du 19 au 30 juin, un calme inhabituel est descendu sur l'École maritime de Vanuatu (VMC) : au lieu de former des marins, les instructeurs sont revenus sur les bancs de l'école pour suivre un cours dispensé par NEXT Vanuatu Ltd débouchant sur un certificat en matière de formation et d'évaluation sur le lieu de travail de niveau IV, reconnu par l'Australian National Training Authority. Cette formation avait trois objectifs :

- inculquer à tous les instructeurs une connaissance approfondie de la façon de préparer et de dispenser un enseignement fondé sur l'acquisition de compétences et d'en évaluer les résultats;
- garantir que tous les instructeurs possèdent des qualifications voulues, conformément aux dispositions de la Convention STCW95;
- renforcer l'esprit d'équipe du personnel de l'École.

Le programme de ce stage était fondé sur le rôle que joue concrètement l'École, à savoir la formation de marins et de pêcheurs. Tout d'abord, les instructeurs ont déterminé les compétences dont doivent disposer les intervenants de divers métiers de la mer, en se référant à la Convention et au Code STCW ainsi qu'aux connaissances et expériences de chacun acquises dans le secteur maritime. Ils se sont ensuite attachés à élaborer une formation correspondant aux connaissances et aux compétences visées.

La formation fondée sur l'acquisition de compétences exige que l'élève qui vient d'être formé démontre non seulement qu'il connaît la façon d'exécuter une tâche donnée, mais aussi qu'il est réellement capable de l'exécuter. Si l'instructeur doit être en mesure d'expliquer à ses élèves comment faire une épissure, il doit aussi la faire devant eux pour leur montrer qu'il en est capable. Pendant ce stage, chaque instructeur de l'École a dû non seulement élaborer

un programme de formation, mais aussi dispenser un cours devant les autres stagiaires, l'un d'entre eux jouant le rôle de l'élève. Un des instructeurs mécaniciens a conçu un module traitant des connaissances et des compétences requises pour la vérification avant démarrage d'un moteur diesel. D'autres ont axé leur travail sur divers aspects du matelotage, comme la fabrication de nœuds et le gréement. Chaque instructeur et chaque «élève» ont été évalués par un autre membre du groupe.

Les participants, aux acquis très divers, des trois instructeurs les plus anciens de l'École à la plus récente recrue, ont tous suivi ce stage sur un pied d'égalité, et tous, même les plus expérimentés, ont constaté qu'ils avaient des choses à apprendre des autres. Tour à tour, ils ont regardé, écouté et joué leur rôle; certains ont mal vécu cette nouvelle approche de la formation et de l'évaluation. D'autres l'ont accueillie avec enthousiasme. Tous en ont tiré profit. La communication est aujourd'hui plus facile, et les instructeurs ont pris de l'assurance, ce qui se remarque dans leur travail en classe. L'évaluation finale a été effectuée par Rhonda Stephen, directrice de NEXT Vanuatu et directrice du Vanuatu Management Institute, qui avait dispensé cette formation. Tous les participants ont été reconnus compétents et se sont vu délivrer leur certificat. La fin du stage a ensuite été célébrée autour d'un excellent repas dans un des restaurants chinois de Santo. Ont suivi cette formation les personnes suivantes : le président-directeur général (Capitaine Ken Barnett), l'instructeur principal Propulsion (Chris Gee), les deux instructeurs Navigation (Joe Dryburgh et Michael Edward), l'instructeur Pêche (Nare Wolu), l'instructeur Restauration (Kelvin Talo) et le skipper (Soti Williams). August Fred, instructeur Propulsion, participera à une prochaine édition de cette formation car il se trouvait en Nouvelle-Calédonie pour y suivre un cours à l'École des métiers de la mer.

L'École maritime de Vanuatu tient à remercier la section Formation halieutique de la CPS dont le concours financier a rendu possible cette action de formation fort appréciée.

Premier stage de formation à l'algoculture organisé par la CPS à Vanuatu

Du 16 mai au 6 juin 2000, sept agents du Service des pêches de Vanuatu ont participé à un stage de formation à la culture des algues, financé par le gouvernement de Taiwan au travers de son programme annuel d'octroi de petites subventions à la région. Ce stage était organisé par la section Formation halieutique de la CPS. Comme nous l'avons déjà indiqué dans notre précédent article, il s'agissait de former de futurs formateurs, notamment des agents des services des pêches et de vulgarisation, appelés à faire connaître l'algoculture aux habitants des villages côtiers et à en vanter les mérites.

À Vanuatu, ce stage a été suivi par trois agents de recherche et quatre agents de vulgarisation des services des pêches, qui deviendront eux-mêmes des formateurs à l'issue du stage. Esaroma Ledua a été chargé par la section Formation

halieutique de la CPS de concevoir et d'animer ce stage qui s'est déroulé à Port-Vila, sur l'île d'Éfate. Le stage a porté sur les sujets suivants : entretien et surveillance des fermes phycocolées; manipulation et transformation des produits récoltés; emballage et stockage; commercialisation; mode de sélection de sites de culture et mise au point de méthodes de gestion des fermes. La façon dont le stage allait se dérouler a été décidée conjointement par le directeur du service des pêches, Moses Amos, et le spécialiste de la formation halieutique, Teriihauroa Luciani.

Dans l'ensemble, ce premier stage de la CPS sur la culture des algues a été une réussite. Les sept participants y ont beaucoup appris. Le défi qui les attend maintenant sera de contribuer au développement de la culture des algues à Vanuatu. Des crédits supplémentaires pourront être utilisés à cet effet.

Cours de survie en mer et de lutte contre l'incendie (8-17 juin 2000) École des métiers de la mer, Nouméa (Nouvelle-Calédonie)

Survie

Au cours des travaux pratiques conduits dans le port à bord du bateau école, nous avons appris à manipuler des fusées parachutes et des feux à main, à enfiler une brassière de sauvetage et à nager avec, à utiliser les combinaisons de sauvetage, à gonfler un radeau de sauvetage, à y monter et à l'utiliser.

Méthodes de lutte contre l'incendie et simulateur de feu

Ce cours m'a permis d'apprendre de nouvelles techniques :

- éteindre un incendie dans un compartiment;
- pénétrer dans un compartiment empli de fumée en portant des vêtements de protection;
- éteindre un incendie avec des lances à haute pression et des embouts diffuseurs;

- éteindre un incendie avec un pulvérisateur de mousse.

Pour la première fois, j'ai appris à respirer à l'aide d'un masque et d'une bouteille d'air comprimé.

Remarques

Je souhaite remercier la CPS et l'École des métiers de la mer qui ont pris en charge les deux déplacements que j'ai effectués à Nouméa cette année. Ce que j'ai pu apprendre à cette occasion me sera d'une grande utilité dans l'enseignement que je dispense à l'École maritime de Vanuatu. Je reviens d'une mission à Sola, dans la province de Turba, où j'ai donné des cours sur l'entretien de moteurs hors-bord, la sécurité en mer, la confection de nœuds, épissures et surliures. Les stagiaires étaient des patrons de bateaux taxis et des pêcheurs.

August Fred
Instructeur Mécanique Marine

La section Formation halieutique sur la toile

Le mois d'août 2000, est à marquer d'une pierre blanche pour la section Formation halieutique de la CPS. Après plusieurs semaines de mise au point, son site web est désormais accessible en anglais sur Internet. La version française est à l'étude. Si vous voulez savoir à quoi nous ressemblons, mais surtout à quoi s'emploie la section Formation halieutique, rendez-vous sur <http://www.spc.int/coastfish/sections/training>

Bien qu'il demande encore à être perfectionné, notre site constitue déjà une bonne source d'informations et de matériels didactiques. Outre une brève présentation de la section et de son personnel, les agents des services de pêches du Pacifique y trouveront trois liens intéressants. Sous Meeting Announcements, on trouve l'annonce des prochains cours accompagnés de la formule de demande d'inscription. Par exemple, des renseignements sont donnés sur le deuxième cours régional sur l'exploitation et la gestion d'une entreprise de produits de la mer à l'intention des Océaniennes.

La rubrique Training Materials est sans doute la plus intéressante car on peut en extraire les outils pédagogiques les plus récents. Vous avez égaré le logiciel sur la «gestion financière d'un navire» qui vient de vous être envoyé et vous devez évaluer la rentabilité d'un palangrier dont vous envisagez l'achat... vous avez besoin d'exemplaires

supplémentaires du manuel sur le traitement à bord du thon de qualité sashimi pour les nouveaux marins embarqués sur votre bateau. Vous préparez un stage sur la sécurité en mer et vous recherchez désespérément des supports éducatifs ? Qu'à cela ne tienne ! Cliquez sur Training Materials et vous pouvez télécharger ce dont vous avez besoin.

Enfin, le chapitre News proposera régulièrement des rubriques d'actualité pouvant intéresser le personnel des services des pêches, les entreprises et les établissements de formation. On y trouvera également un point succinct sur les activités de la section et des nouvelles d'autres prestataires de services de formation dans la région.

En effet, notre site est ouvert aux établissements qui souhaitent faire connaître leurs activités mais qui ne sont pas en mesure pour le moment d'avoir leurs propres pages sur la toile.



Deuxième cours régional à l'intention des femmes chefs de petites entreprises, organisé en Nouvelle-Zélande

L'École des pêches de Nouvelle-Zélande, partenaire de longue date de la section Formation halieutique de la CPS, s'apprête à organiser la deuxième édition du cours sur l'exploitation et la gestion d'entreprises de produits de la mer à l'intention des Océaniennes. Placée sous la responsabilité de Cushla Hogarth et de Neil Wilson, deux spécialistes de la transformation de produits de ce type à l'École des pêches, cette formation se déroulera du lundi 13 novembre au vendredi 1^{er} décembre 2000.

Les représentants locaux de la filière et le personnel de l'École des pêches s'associeront une nouvelle fois pour offrir aux stagiaires de la CPS un apprentissage unique en son genre. Comme ce fut le cas pour la première édition en 1999, cette action de formation panachera travaux dirigés, discussions de groupe, visites d'installations et travaux pratiques de transformation. Les principaux thèmes abordés concerneront la qualité et la manipulation des produits de la mer, l'hygiène, la salubrité et l'innocuité des aliments, les procédés et les moyens tech-



niques, la valorisation et l'amélioration de produits, la commercialisation, la gestion du personnel et la planification des activités de l'entreprise.

Les agents de la section Formation ont étroitement collaboré avec les instructeurs pour arrêter le programme du cours, sélectionner les stagiaires et organiser leur déplacement. Les dix participantes retenues sont Josephine Mee (Latitude 8), Mele Mahe (Maritime Projects), Telatuni Saafi (Alatini Fisheries), Reena Narayan (Solander), Elena Veiqaliyaca (Ocean Trader), Elvine Lehartel, Agnes Sablan (Marianas Fishing Company), Nerrie Sumati (Delta Seafood), Sara Fillmed (Yap Fresh Tuna) et Heatatisia Filo (Seastar Fishing).

Cette formation doit permettre aux participantes de perfectionner leurs compétences techniques et de définir des stratégies à même d'accroître la viabilité économique de leur entreprise.

Ce cours est organisé à l'échelon régional grâce à une subvention de la Nouvelle-Zélande. Son rapport sera publié dans le prochain numéro de notre bulletin.

EN BREF

- Un atelier fort attendu sur la fabrication de tataki (voir le numéro précédent) s'est déroulé au début du mois d'octobre dans les locaux d'Ocean Trader à Fidji. La section Formation halieutique y a apporté sa contribution en réalisant un manuel sur la découpe de bonite en filets et en assurant la participation de Ken Harada (chargé du contrôle de la qualité au Sydney Fish Market), participation financée sur l'enveloppe annuelle de l'AusAID.
- Le concours financier de la NZODA permettra à la CPS et à l'École des pêches de Nouvelle-Zélande de proposer pour la troisième fois aux Océaniennes le cours régional sur l'exploitation et la gestion d'entreprises de produits de la mer en 2001. Cette nouvelle édition sera destinée plus spécialement aux propriétaires et aux gérantes de petites entreprises artisanales de ce type. Une annonce sera publiée en temps opportun.



NOUVELLES DES CENTRES DE FORMATION ET D'ENSEIGNEMENT



Le département Aquaculture du SEAFDEC* : tour d'horizon

(*Centre de développement des pêches de l'Asie du Sud-Est)

Le Southeast Asian Fisheries Development Center (SEAFDEC) est une organisation régionale instituée par traité en 1967 en réponse à la crise alimentaire mondiale. Les pays membres du SEAFDEC sont le Japon, la Malaisie, les Philippines, Singapour, la Thaïlande, Brunei Darussalam et la République socialiste du Vietnam. Le centre comprend quatre départements, chacun gérant des projets de formation et de recherche dans des disciplines bien précises :

- le département Aquaculture (AQD), installé aux Philippines, s'occupe de l'élevage d'organismes aquatiques;
- le département Formation (TD), implanté en Thaïlande, forme aux techniques de pêche;
- le département Recherche sur les pêches en milieu marin (MFRD), à Singapour, traite des techniques de transformation des produits de la pêche;
- le département Développement et gestion des ressources halieutiques marines (MFRDMD), en Malaisie, vise à rationaliser l'exploitation des ressources marines.

Créé en 1973, le département Aquaculture (AQD) du SEAFDEC, implanté aux Philippines, a pour mission de mener des études, de mettre au point des techniques, de diffuser l'information et d'assurer la formation à l'élevage de poissons, de crustacés, de mollusques et à la culture des algues destinées à l'alimentation, afin d'assurer la subsistance des populations, l'équité et le développement durable.

L'AQD gère la station principale de Tigbauan (TMS), Iloilo, qui fait office de siège; la station océanographique d'Igang (IMS) à Nueva Valencia, Guimaras, qui se consacre au développement et à la gestion des stocks géniteurs; la station d'eau saumâtre de Dumangas (DBS), Iloilo, spécialisée dans l'aquaculture en eau saumâtre, et la station d'eau douce de Binangonan à Tapao Point, Rizal, qui s'occupe de l'aquaculture en eau douce. L'AQD organise de nombreux stages courts de formation à divers aspects de l'aquaculture, à l'intention de participants venant du monde entier, et en majorité d'Asie du Sud-Est.

Cours de formation

L'AQD propose des stages courts de formation aquacole, consistant en des cours magistraux (10 à 20%) et en des travaux pratiques (80 à 90%), notamment des visites à des sites aquacoles. Ces visites sur le terrain sont complétées par l'utilisation à l'école d'équipements tels que : laboratoires, salle informatique, éclosiers de poissons et de crevettes, nasses à poissons, fermes d'eau douce ou saumâtre et moulins à aliments. Tous les cours sont dispensés en anglais.

Gestion aquacole (Aquamanagement) - trois semaines

Le succès d'une entreprise aquacole repose sur une gestion efficace. À cet effet, le responsable de l'entreprise doit connaître l'activité aquacole sous tous ses aspects, de la planification à l'évaluation des projets. Ce stage de trois semaines vise à perfectionner les compétences des chefs de projet en matière de planification, de mise en œuvre, de suivi et d'évaluation d'activités aquacoles. Plus précisément, le stage a pour objectifs :

- d'informer les participants des divers aspects de l'aquaculture (élevage et production de semences, opérations de grossissement, gestion de l'alimentation et prévention des maladies);
- d'accroître les compétences des gestionnaires en matière de planification, de mise en œuvre et d'évaluation de projets aquacoles; et
- de sensibiliser les participants à l'importance des facteurs sociaux, politiques et écologiques qui influent sur les entreprises aquacoles, et vice-versa.

Le stage s'adresse à des planificateurs de niveaux moyen et supérieur, des cadres, des banquiers, des aquaculteurs, des vulgarisateurs et des décideurs. La partie technique du stage comprend des cours magistraux sur la création d'une exploitation, l'élevage et la production de semences, les techniques de grossissement, la gestion de l'alimentation des

animaux et la prévention des maladies. Certains aspects de l'aquaculture côtière et de la gestion des ressources sont abordés. Certains de ces cours sont suivis de travaux pratiques en laboratoire. La partie gestion traite de la direction de l'entreprise, des ressources et de la commercialisation, du droit de la pêche et des politiques halieutiques. Elle inclut également la préparation et la présentation d'études de faisabilité de projets aquacoles.

Lieu : Station principale de Tigbauan

Gestion sanitaire des poissons (Fishhealth) - cinq semaines

Les pathologies des poissons peuvent être d'origine microbienne, virale ou environnementale. Les maladies qui sévissent dans le bassin ou l'écloserie d'un pisciculteur peuvent limiter sensiblement la production et entraîner des pertes d'argent considérables.

Ce stage de cinq semaines vise à dispenser une formation théorique et pratique aux agents de vulgarisation halieutique et aux techniciens de l'aquaculture, dans les domaines de l'étiologie, de l'isolation et de l'identification, de la prévention des mycoses bactériennes, virales et parasitiques et des maladies d'origine nutritionnelle et environnementale, ainsi que de la lutte contre ces maladies qui affectent les systèmes de production aquacole. Les participants doivent avoir une formation scientifique supérieure, de préférence en microbiologie. Le stage traite de l'apparition et de la propagation des maladies en milieu aquacole, des agents pathogènes microbiens, des maladies non infectieuses et de la lutte contre les maladies. En fin de stage, les participants doivent être en mesure de distinguer les crevettes et poissons affectés, de cerner la cause de la maladie, d'appliquer des mesures de prévention et de lutte pour atténuer les risques de maladie et de recourir à des techniques appropriées pour confectionner des échantillons de diagnostic. Les travaux pratiques portent sur l'anatomie des poissons et l'examen de spécimens de poissons, l'étude des cas de mortalité des poissons et des crevettes, l'élaboration de milieux de culture et de solutions, l'analyse microbienne, l'isolation des bactéries et les techniques d'identification, le comptage bactérien, la démonstration des effets viraux, l'isolation et l'identification des champignons, la détection et l'identification des parasites, les techniques histologiques, les dosages biologiques, la démonstration d'un test de sensibilité antimicrobienne et la surveillance sanitaire des larves de crevettes.

Lieu : station principale de Tigbauan

Gestion de systèmes durables d'aquaculture (Sustainableaqua) - cinq semaines

La production aquacole souffre des effets nuisibles de l'application irréflectée des progrès techniques. Les aquaculteurs devraient promouvoir et mettre en œuvre des systèmes aquacoles qui ont été éprouvés, vérifiés et qui se sont avérés respectueux de l'environnement, durables et sans risque pour la société. Ce stage de cinq semaines vise à inculquer aux participants des connaissances et des compétences techniques en vue de l'exploitation et de la gestion d'installations de grossissement de poissons, crustacées, mollusques et algues. À l'issue du stage, les participants devraient être capables :

- de sélectionner un site approprié et des espèces se prêtant au grossissement;
- d'appliquer des principes appropriés d'ingénierie et de biologie à la conception des installations de grossissement;
- d'appliquer des méthodes d'élevage appropriées et de bonnes techniques de gestion;
- d'utiliser des dispositifs de récolte et d'appliquer des techniques de valorisation appropriées; et
- d'établir une comptabilité analytique d'une entreprise de grossissement. Le stage s'adresse aux vulgarisateurs halieutiques, aux enseignants des écoles des métiers de la mer, aux techniques de l'aquaculture et aux aquaculteurs. Des cours magistraux sur différents systèmes aquacoles sont complétés par des travaux pratiques sur le terrain et en laboratoire, portant notamment sur la conception et la construction de bassins, la construction et l'installation de cages, la récolte de semences et la plantation d'algues, la préparation des bassins, l'installation et l'alimentation du stock, la gestion de l'eau, l'analyse du sol et de l'eau, le fonctionnement d'un moulin à aliments et les techniques de valorisation des produits. L'élaboration d'une étude de faisabilité est également prévue.

Lieu : station principale de Tigbauan et station d'aquaculture en eau saumâtre de Dumangas

Élevage de poissons de mer en écloserie (Marfish) - six semaines

Le perfectionnement des techniques de reproduction et d'élevage larvaire des poissons de mer permettra aux aquaculteurs d'être moins tributaires du prélèvement de stocks de semences dans le milieu naturel pour pratiquer l'élevage de grossissement. Les écloseries de poissons jouent un rôle important à cet égard, puisqu'elles stimulent aussi bien l'élevage de diverses espèces aquatiques que les efforts de conservation et de réensemencement des stocks naturels. Ce stage de six semaines vise à inculquer aux participants des connaissances et des compétences techniques dans le domaine de l'exploitation d'une écloserie de poissons de mer.

À l'issue du stage, les participants devraient être capables d'appliquer des techniques de gestion et de reproduction des stocks, de produire des nutriments naturels et du frai et d'appliquer des principes appropriés d'ingénierie et de biologie à la conception de systèmes d'écloserie de poissons de mer. Ce stage traite de la production de semences de poissons de mer tels que les chanidés *Chanos chanos*, les loches *Epinephelus coioides*, les loups de mer tropicaux *Lates calcarifer*, de l'évolution du stock reproducteur jusqu'au stade de la reproduction, de l'hypophysation et d'autres techniques de reproduction, des techniques d'élevage larvaire et du transport du frai et des alevins de l'écloserie à la nourricerie.

Les travaux en laboratoire consistent dans la détermination du type, de la qualité et de la taille des nutriments larvaires par examen au microscope, la détermination de la largeur

de la bouche des larves à différents stades de croissance, l'observation de l'évolution des stades embryonnaires; la préparation des hormones à injecter, la décapsulation des œufs et l'enrichissement des Artemia. Des travaux pratiques sont effectués sur l'injection et l'implantation des hormones, la reproduction et les activités d'élevage larvaire proprement dit jusqu'à la métamorphose, le recueil de semences à partir de frais spontanés dans les cages, et la production en masse de nutriments larvaires.

Lieu : station principale de Tigbauan et station marine d'Igang

Exploitation d'une éclosérie de crevettes (Shrimphatch) - cinq semaines

Les stocks de semences de crevettes prélevées dans le milieu naturel ne suffisent pas à satisfaire la demande importante de la filière d'élevage des crevettes. À l'heure actuelle, les pisciculteurs ne sont pas obligés de recourir exclusivement au frai prélevé dans la nature. Les écloséries sont en mesure de produire des crevettes tout au long de l'année. Le frai élevé en éclosérie présente un certain nombre d'avantages par rapport au frai capturé dans la nature : la taille des œufs est homogène, le stock n'est pas mêlé à des prédateurs et d'importantes quantités peuvent être prélevées en une fois.

Ce stage vise à améliorer l'aptitude des participants à exploiter une éclosérie artisanale de crevettes, y compris son stock et sa nourricerie, en mettant l'accent sur la crevette *Penaeus monodon*.

À l'issue du stage, les participants devraient savoir choisir un site d'éclosérie approprié, appliquer les principes d'ingénierie et de biologie à la conception de systèmes d'éclosérie, produire des aliments naturels en grandes quantités, utiliser à bon escient divers nutriments artificiels pour les larves, appliquer des techniques d'induction de la ponte et de reproduction et d'élevage larvaire et post-larvaire, surveiller et détecter les premiers symptômes de maladies et mettre en œuvre des mesures de prévention et de lutte. Parmi les thèmes abordés figurent la sélection de sites et d'espèces, la conception et la construction de bassins d'éclosérie et de nourricerie, l'élevage larvaire et post-larvaire et l'alimentation, la récolte, le conditionnement et le transport du frai et la gestion comptable d'une éclosérie. Les participants procèdent aux opérations suivantes : échantillonnage du stock géniteur, ablation des pédoncules oculaires, surveillance des stades embryonnaires, production d'aliments naturels, élevage larvaire, gestion des aliments et de l'eau, récolte et conditionnement.

Lieu : station principale de Tigbauan

Nutrition des poissons (Nutrition) - cinq semaines

La production aquacole est tributaire de la qualité et de la disponibilité de nutriments dans le système de culture. Outre les organismes nutritifs naturels tels que le phytoplancton et le zooplancton, une alimentation précise est administrée en fonction des besoins des espèces élevées. Ce stage de cinq semaines vise à inculquer aux techniciens de l'aquaculture et de la nutrition des poissons les bases théoriques et techniques de la nutrition en milieu aquacole. Les participants doivent avoir une formation scientifique supérieure, de préférence en chimie.

À l'issue du stage, les participants devraient être capables d'appliquer les principes essentiels de la nutrition et de l'alimentation en aquaculture, de formuler, préparer et évaluer des régimes alimentaires adaptés à l'aquaculture, d'appliquer les techniques adéquates de préparation et de stockage des aliments et de gérer correctement l'administration des aliments.

Lieu : station principale de Tigbauan

Aquaculture en eau douce (Aquafresh) - quatre semaines

La rapide dégradation des ressources vivantes en eau douce exige l'utilisation rationnelle et la mise au point de systèmes et techniques de culture durables. À l'heure actuelle, les pêcheries en eau douce sont surexploitées, d'où la pollution de rivière, la mortalité des poissons, la sous-production et la médiocrité des souches biologiques des poissons. Le regain d'intérêt pour la culture commerciale des poissons d'eau douce (tilapia, carpe, poisson-chat) contribue à la sécurité alimentaire.

Ce stage de quatre semaines vise à inculquer aux participants les connaissances et compétences techniques sur la propagation artificielle et la culture de certaines espèces d'eau douce. À l'issue du stage, les participants devraient être en mesure d'appliquer des techniques de gestion du stock géniteur et de reproduction, de produire du frai, des organismes nutritifs naturels et des nutriments artificiels, de surveiller et détecter les premiers symptômes de maladies et de mettre en œuvre des mesures de prévention et de lutte.

Lieu : station d'eau douce de Binangonan

Aquaculture durable et gestion des ressources côtières (Coastal Management) - cinq semaines

Partout dans le monde, les zones côtières sont importantes sur le plan économique, mais surtout en Asie et dans le Pacifique. Elles abritent une vie marine d'une grande diversité et sont le lieu d'une activité agricole, industrielle et touristique importante. Les diverses pressions que subissent les ressources côtières appellent l'emploi de méthodes plus rationnelles, équitables et durables permettant de bien gérer les vastes étendues d'eau du littoral des pays d'Asie et du Pacifique. Il est nécessaire de faire connaître les concepts, les principes et les pratiques relatifs à l'aquaculture et à la gestion des ressources côtières de manière à concilier la technologie et la durabilité du développement.

Ce stage de cinq semaines vise à inculquer aux participants des connaissances et des compétences techniques en aquaculture côtière et en gestion des ressources.

À l'issue du stage, les participants devraient être en mesure d'appliquer les concepts et les principes de base de l'aquaculture durable à l'élevage et à la production de semences, la nourricerie, la santé des poissons, la mise au point d'aliments, les systèmes d'élevage et la gestion de la qualité de l'eau, d'appréhender les principaux facteurs socio-économiques, institutionnels et écologiques qui affectent le développement durable de l'aquaculture et la gestion des ressources. Les travaux pratiques portent sur l'évaluation des ressources et de la qualité de l'environnement, le recours à la participation des habitants de zones rurales pour faire ce

bilan, la formulation de demandes de financement de projets concernant la gestion des ressources côtières, le prélèvement et la préparation du matériel de plantation, la production d'aliments naturels, la construction et l'entretien de cages et la manipulation et la transformation des produits de la pêche.

Lieu : station principale de Tigbauan

Autres stages de formation spécialisés

Il nous est possible d'organiser, sur demande et après avoir convenu du calendrier, du programme et du coût, les stages spécialisés suivants à l'intention de particuliers ou de groupes:

- Culture d'organismes alimentaires naturels (NATURALFOOD)
- Culture des algues (SEAWEED)
- Élevage de chanidés (MILKFISH)
- Écloserie de crabes de vase (MUDCRABHATCH)
- Élevage en cages de loches et d'autres poissons de mer (MARFISHCAGE)
- Une aquaculture respectueuse de la mangrove (MANGROVE-FRIENDLY)
- Élevage de crevettes (SHRIMP FARM)
- Élevage de poissons-chats (CATFISH)
- Élevage de tilapias (TILAPIA)
- Élevage d'huîtres et de moules (MOLLUSC)
- Aquaculture durable et gestion des ressources côtières (SACRM)

Stages en entreprise et stages pratiques

Des stages en entreprise peuvent être organisés à l'intention de particuliers et de petits groupes dans les domaines de la nutrition et de la fabrication d'aliments, de l'analyse chimique et immédiate, de la culture du plancton, de l'instrumentation et d'autres travaux de laboratoire. Le département Aquaculture admet aussi un certain nombre d'étudiants en sciences halieutiques pour effectuer les travaux pratiques (à concurrence de 400 heures) nécessaires à l'obtention du diplôme.

Les candidats sont sélectionnés sur la base de formulaires de candidature et de l'accord du directeur du collège. Leur venue dépend aussi de la possibilité qu'un laboratoire de recherche d'une des stations du département puisse accueillir le(s) stagiaire(s).

Formation sur le tas

Des modules de formation sur le tas ou des séminaires peuvent être organisés à la demande d'associations locales ou

de coopératives de pisciculteurs, d'écoles de formation halieutique, d'organismes publics locaux, d'organisations non gouvernementales et d'autres groupes intéressés, sous réserve de la disponibilité de formateurs.

Conditions requises pour la participation à un stage court régulier

Le nombre de participants est limité à 16-22 stagiaires par cours. Le candidat doit remplir les conditions suivantes :

- être titulaire d'un diplôme universitaire, de préférence en sciences halieutiques, en biologie ou dans des disciplines connexes, ou d'un certificat ou diplôme en sciences halieutiques, ou encore d'un diplôme de l'enseignement secondaire plus trois ans d'expérience en aquaculture;
- être âgé de 21 à 45 ans;
- connaître l'anglais; et
- être en bonne santé (il n'est pas conseillé aux femmes enceintes de postuler en raison des travaux physiques pénibles à effectuer).

Admission

Pour toute demande de renseignements et de formulaires de candidature, s'adresser à :

The Head
Training and Information Division
SEAFDEC Aquaculture Department
Tigbauan, 5021 Iloilo
Philippines
Télécopieur : (033) 3362891
Mél. : training@aqd.seafdec.org.ph

Le formulaire de candidature dûment rempli, accompagné d'un certificat médical de bonne santé, doit être adressé au département Aquaculture au moins un mois avant le début d'un stage. Après sélection, le candidat est averti de son admission au stage par courrier, télex, télécopie ou courrier électronique.

L'admission n'est pas transférable. Si un candidat ne confirme pas sa participation deux semaines avant le début du stage, la place est attribuée au candidat suivant sur la liste d'attente. Une session peut être annulée si les candidats ne sont pas suffisamment qualifiés.

Droits d'inscription

Les droits d'inscription couvrent l'hébergement, l'inscription, les supports didactiques, les visites sur le terrain, les honoraires du formateur, l'assurance accidents et la consultation médicale. Les candidats doivent également verser une caution remboursable de 12 USD pour bris de matériel (pour les stages impliquant des travaux pratiques en laboratoire) et un montant de 50 USD pour une excursion culturelle d'une journée à Manille (facultative).

Ces sommes doivent être payées avant le début du stage, sous forme d'effet à vue, de chèque du directeur ou de virement télégraphique à l'ordre du SEAFDEC Aquaculture

Department, ou en espèces. Un certain nombre de bourses peuvent être accordées aux candidats des pays membres du SEAFDEC désignés par leur gouvernement par le truchement du directeur du Conseil du SEAFDEC compétent.

Informations générales

Passeport/visa : Un passeport en cours de validité et un visa sont exigés des étrangers pour l'entrée aux Philippines. Les participants doivent obtenir un visa 9(E-2) FGO ou 47(A) 2 avant d'entreprendre le voyage, afin d'éviter tout problème avec les services philippins d'immigration; il faut prévoir plus d'un mois pour l'obtention du visa. Les visas doivent être valables pour toute la durée du stage. Les participants se chargent de toute prolongation requise.

Transport et communications

Iloilo est situé sur l'île de Panay, à une heure d'avion de Manille et 30 minutes de Cebu City. De nombreux vols quotidiens sont assurés par Philippines Airlines, Cebu Pacific Airlines et Air Philippines entre Manille et Iloilo, ainsi que deux vols quotidiens entre Cebu et Iloilo. La station princi-

pale de Tigbauan est située à 25 km au sud-est de la ville d'Iloilo. Il est possible d'envoyer des messages par télex, télécopieur ou courrier électronique et de faire des appels téléphoniques internationaux à Manille et à Iloilo.

Arrivée à Manille et à Iloilo

Les stagiaires en provenance de l'étranger doivent arriver à Manille un ou deux jours avant le début du stage pour avoir suffisamment de temps pour se rendre à Iloilo. Le trajet en taxi entre l'aéroport international et le terminal intérieur coûte 6 à 7 dollars américains, et le trajet entre l'aéroport d'Iloilo et la station principale de Tigbauan, 5 à 6 dollars (tarif à convenir par avance).

Il est conseillé aux participants qui doivent prendre un vol de correspondance pour Iloilo le même jour d'emprunter le service de navette de Philippine Airlines (PAL) pour se rendre à l'aéroport national, et aux participants dont le vol pour Iloilo est prévu le lendemain de s'adresser au représentant du SEAFDEC dans la zone Arrivées. Celui-ci orientera les participants sur un hôtel et les emmènera à l'aéroport national, pour rallier Iloilo City le lendemain.



La formation du Collège maritime australien relative à la filière des produits de la mer

Le Collège maritime australien (AMC) est le centre national australien pour la formation, l'enseignement et la recherche dans le domaine des métiers de la mer. L'AMC propose un éventail de services adaptés aux besoins de la filière des produits de la mer, y compris des programmes de formation dans les domaines suivants :

- sécurité des produits de la mer
- initiation aux prescriptions HACCP et certification
- familiarisation avec le système de HACCP
- techniques de valorisation des produits de la pêche
- élaboration et valorisation des produits de la mer.

Nous assurons une formation souple et novatrice, sanctionnée par un diplôme en vous proposant un enseignement à distance et une reconnaissance des compétences acquises sur le tas. Nous proposons des cours de formation en situation, débouchant sur l'obtention de brevets nationalement reconnus dans les domaines suivants:

- aquaculture,
- traitement des produits de la mer,

- vente et distribution des produits de la mer,
- opérations de pêche et exploitation de navires,
- réglementation des pêches,
- tourisme marin.

Felicia Kow
Téléphone : (03) 6335 4473
Télécopieur : (03) 6383 4766
Mél. : f.kow@fme.amc.edu.au

David Milne
National Training Coordinator
Téléphone : (03) 6335 4434
Télécopieur : (03) 6383 4766
Mél. : d.milne@fme.amc.edu.au

Australian Maritime College
Faculty of Fisheries and Marine Environment
PO Box 21
Beaconsfield TAS 7270
Site Web : www.amc.edu.au



Nouvelles du Centre de formation à la pêche de Kiribati

Le Centre de formation à la pêche de Tarawa propose encore cette année, pour la dernière fois, deux cours annuels. En effet, à partir de l'année prochaine, il est prévu d'organiser trois cours par an, d'une durée de neuf mois chacun, comme d'habitude. À l'heure actuelle, deux cours ont lieu (le vingtième et le vingt et unième). Trente-six étudiants suivent le vingtième cours, tandis que dix-huit d'entre eux suivront le vingt et unième.

Le même programme d'étude est repris pour chacun des cours mais nous espérons une mise en conformité progressive avec la Convention STCW.F.95 de l'OMI, bien que celle-ci n'ait pas encore été ratifiée par au moins quinze États membres de cette organisation. Fondamentalement, si un stagiaire a suivi certaines parties du programme de formation dispensé par le Centre, il pourra embarquer à bord de n'importe quelle flottille de bateaux de pêche étrangère ou nationale, selon le cas, après avoir obtenu son brevet. L'enseignement porte sur les domaines suivants :

- Techniques de pêche, pratiques de la vie à bord, lutte contre l'incendie, maîtrise des techniques de survie, mécanique et initiation au japonais, car la flottille de pêche japonaise est, à l'heure actuelle, notre principal employeur.

Les candidats retenus pour suivre la formation au Centre de formation à la pêche sont originaires des îles Kiribati et, sur recommandation, après application du quota imposé par le gouvernement.

Pour plus d'informations, prière de se mettre en rapport avec:

Capt. Teorae Kabure,
Principal,
Fisheries Training Centre,
PO Box 295, Bikenibeu,
Tarawa (Kiribati).
Téléphone : (686) 28508;
Télécopieur : (686) 28506.



Nouvelles de l'Institut polytechnique maritime des Tonga

- Un instructeur en mécanique navale a suivi avec succès le cours de mécanicien homme de pont dispensé dans le cadre des études maritimes de Manukau, en août 1999.
- Un instructeur pont a suivi avec succès un cours de recyclage portant sur la Convention STCW 95 au

Collège maritime australien de Launceston (Tasmanie), en avril 2000.

- Deux instructeurs en technique navale et un instructeur en mécanique navale participeront au stage de formation de formateurs dispensé au Collège maritime australien, Launceston (Tasmanie), du 4 au 23 décembre 2000.



Calendrier 2001 de l'Institut polytechnique maritime des Tonga

Nom du cours	Dates du cours	Durée	Nombre maximal d'étudiants
Cours préparatoire de formation au brevet d'homme de quart (matelot de classe 2) (pré-embarquement)	22 janvier-8 juin	20 semaines	Pont : 15 Mécanique : 15 Restauration : 4
Moteurs à gaz de pétrole liquéfié (GPL) - cours de niveau avancé	22 janvier-9 février	3 semaines	Stagiaires : 20
Brevet de capitaine (classe V) Brevet de mécanicien (classe V) Formation commune	18 juin-24 août	10 semaines	Pont : 15 Machine : 15
Cours spécial de formation à la restauration	2 juillet-17 août	7 semaines	Restauration
Brevet d'homme de quart de classe I (matelot qualifié)	3 septembre-9 novembre	10 semaines	Pont : 15 Mécanique : 15 Restauration : 4
Cours d'initiation à l'emploi du GPL (niveau élémentaire)	19-30 novembre	2 semaines	Stagiaires : 20
Entretien de moteurs hors bord	19 novembre -7 décembre	3 semaines	Stagiaires : 20





NOUVELLES DE L'UNIVERSITE DU PACIFIQUE SUD



Projet de développement de la filière valorisation des produits de la pêche

Le Programme d'études océanographiques de l'Université du Pacifique Sud (USP) met en œuvre un projet de développement de la filière Valorisation des produits de la pêche qui est financé dans le cadre de la phase II du Programme d'exploitation des océans Canada-Pacifique Sud et proposé aux États et territoires bénéficiant des services de l'USP, aux États fédérés de Micronésie et à Palau.



Des écoliers de Kiribati recevant leurs livres de lecture.

Manuels d'écoles primaires

En collaboration avec la CPS, l'Institut international de l'océan et son Institut pédagogique, l'USP a publié trois manuels destinés à sensibiliser les élèves des écoles primaires aux questions relatives à la valorisation des produits de la pêche. Le Programme régional océanique de l'environnement (PROE) a collaboré à la diffusion de ces manuels à l'occasion du stage sous-régional de formation à l'environnement destiné aux enseignants du primaire qui s'est tenu du 27 au 31 mars 2000 à Nadi (Îles Fidji). Un jeu de l'oie sera joint au carton des trois livres confectionné pour leur distribution.

Les ateliers de sensibilisation ont également été organisés à Kiribati, au Samoa et aux Îles Cook sur les questions relatives aux produits de la mer dans la région, à l'occasion desquels ces manuels d'écoliers ont été officiellement remis représentants des ministères de l'Éducation.

Module destiné à l'enseignement secondaire

Un module sur les produits de la mer à l'intention des élèves du secondaire est à paraître prochainement. Une fois les modules imprimés et les CD pressés, ils seront distribués au bureau chargé des programmes de la région, et une formation sera assurée, si possible, aux fonctionnaires chargés d'élaborer les programmes, aux formateurs pédagogiques et aux enseignants eux-mêmes. Il est prévu que ces supports didactiques feront l'objet d'un examen par les autorités nationales compétentes en matière d'élaboration de programmes.



Les nœuds des stagiaires du CFEC tiennent-ils ?

Formation à la pêche en milieu communautaire

Le module de pêche destiné au Centre de formation à l'éducation communautaire de la CPS (CFEC) s'est déroulé sous les meilleurs auspices au Centre d'études océanographiques et au CFEC en 1999 et en l'an 2000, avec la collaboration de la section Pêche en milieu communautaire de la CPS. Ce module a donné naissance à une série de brochures relatives à la formation communautaire qui sont destinées au CFEC ainsi qu'aux ONG chargées de la vulgarisation des pêches, aux services de promotion de la santé et à d'autres parties intéressées. La section Pêche en milieu communautaire de la CPS, le CFEC et l'Institut

international de l'océan cofinancent la publication de ces brochures. En outre, la troupe théâtrale Wan SmolBag a contribué à la formation des surveillants de tortues à Vanuatu et à Fidji, en faveur des femmes travaillant dans le milieu de la pêche. Ceux-ci sont formés et subventionnés pour aider à la mise en œuvre de projets de développement dans leur village.

Formation à la chaîne du froid

La chaîne du froid a fait l'objet d'un stage à Nauru, destiné à perfectionner les connaissances du personnel du nouveau marché au poisson de Nauru. Le formateur du Projet de développement de la filière Valorisation des produits de la pêche, spécialisé dans la chaîne du froid, M. Gabriel Titili, originaire de la Province d'Isabel, aux Îles Salomon, a animé ce stage en collaboration avec le département des Pêches et des ressources marines de Nauru. M. Titili a également animé, cette année, un module de manipulation du poisson d'une durée d'une semaine, en collaboration avec l'Institut de technologie de l'École des études maritimes de Fidji, au centre d'études océanographiques de l'Université du Pacifique Sud.

Atelier de transformation des produits de la mer

Un atelier de transformation des produits de la mer a été organisé à Tarawa dans le cadre du sixième Atelier sous-régional sur la transformation des produits alimentaires tenu sous l'égide de la division du commerce et des investissements du Secrétariat général du Forum, avec la collaboration du ministère du Commerce, de l'industrie et du tourisme de Kiribati. Quarante-huit participants venus de Palau, de Nauru, des États fédérés de Micronésie et de Kiribati y ont assisté. Les représentants de Kiribati étaient venus de Tarawa, des Îles Christmas et des Îles Gilbert (Tabiteuea, Tamana, Aranuka et Abemama).

Télévision

En collaboration avec le Programme de journalisme de l'USP, le Centre régional des médias de la CPS et l'UNESCO, l'USP

a produit deux clips vidéo pour le Programme Pacific Way. Le premier traite de la façon de mieux employer la glace aux Îles Salomon. Le second traite de l'intoxication

ciguaterique à Kiribati. Ces deux réalisations répondaient aux besoins cités dans l'évaluation faite dans le cadre du Projet de développement de la filière Valorisation des produits de la pêche. Le contenu des manuels destinés aux élèves du primaire dont l'objet est de promouvoir une meilleure manipulation des produits de la mer et une meilleure compréhension de la qualité de ces produits est diffusé dans le cadre de l'émission de Fiji One, «Children First» («Les enfants d'abord»).



Des stagiaires du CFEC préparent le fumage de tranches de marlin et de thon.

Radio

Des étudiants de l'USP et des stagiaires du CFEC ont produit des scripts d'émissions de radio se fondant sur les résultats de l'évaluation des besoins réalisés dans le cadre du projet.

L'USP et le Centre régional des médias de la CPS (section Audio) ont produit des bandes magnétiques types qui sont actuellement doublées et distribuées aux services de vulgarisation, aux ONG et d'autres organismes intéressés.

Pour plus ample information, prière de s'adresser à :

Project Leader:

M. Tony Chamberlain
Téléphone : (679) 212 876
Télécopieur : (679) 301 490
Mél. : chamberlain@usp.ac.fj

Project Coordinator:

M. Samasoni Sauni
Téléphone : (679) 212 879
Télécopieur : (679) 301 490
Mél. : Sauni_S@usp.ac.fj



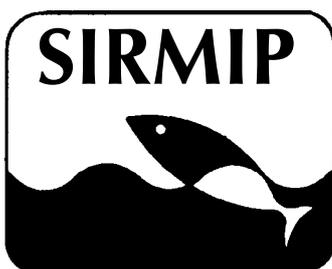


Confection d'une recette à base d'algues (Eucheuma).



On met dans un plat le charquis de thon avant de le faire sécher au soleil.

Le SIRMIP est un projet entrepris conjointement par quatre organisations internationales qui s'occupent de la mise en valeur des ressources halieutiques et marines en Océanie. Sa mise en oeuvre est assurée par la Commission du Pacifique Sud (CPS), l'Agence des pêches du Forum du Pacifique Sud (FFA), le Centre d'information du Pacifique de l'Université du Pacifique Sud (CIP-USP) et la Commission océanienne de recherches géoscientifiques appliquées (SOPAC). Le financement est assuré par le gouvernement de la France. Ce bulletin est produit par la CPS dans le cadre de ses engagements envers le SIRMIP. Ce



Système d'Information sur les Ressources
Marines des Îles du Pacifique

projet vise à mettre l'information sur les ressources marines à la portée des utilisateurs de la région, afin d'aider à rationaliser la mise en valeur et la gestion. Parmi les activités entreprises dans le cadre du SIRMIP, citons la collecte, le catalogage et l'archivage des documents techniques, spécialement des documents à usage interne non publiés; l'évaluation, la remise en forme et la diffusion d'information; la réalisation de recherches documentaires, un service de questions-réponses et de soutien bibliographique; et l'aide à l'élaboration de fonds documentaires et de bases de données sur les ressources marines nationales.