

Le module Pêche du Centre de formation à l'éducation communautaire (CFEC) de la CPS

Tony Chamberlain¹

Introduction

Le Secrétariat général de la Communauté du Pacifique (CPS) propose chaque année, par le biais de son Centre de formation à l'éducation communautaire (CFEC), une formation destinée aux femmes océaniques. Durant cet enseignement dispensé sur sept mois, les femmes sont hébergées sur le campus du CFEC à Narere, Suva (Îles Fidji). Toutes les stagiaires s'intéressent aux activités communautaires dans leur propre pays et y prennent part à des degrés divers. Femmes au foyer, mères de famille, fonctionnaires ou encore employées d'une ONG, elles viennent d'horizons divers. Certaines n'ont qu'un faible niveau d'instruction, tandis que d'autres ont un bagage solide et ont suivi une bonne formation. Certaines viennent de territoires francophones et comprennent mal l'anglais. Au cours de cette formation, les stagiaires abordent toute une série de sujets, dont la nutrition, la communication par les médias, les actions de sensibilisation et de vulgarisation, l'agriculture.

La Faculté des sciences de la mer de l'Université du Pacifique Sud (USP) met en œuvre un projet de développement sur trois ans de la filière de la valorisation des produits de la pêche, financé par le Canada et qui s'inscrit dans la phase 2 du projet d'exploitation des océans Canada-Pacifique Sud (C-SPOD-PII). L'un des objectifs de ce projet est d'aider les pêcheurs artisanaux et de ceux qui exploitent ces ressources marines à des fins de subsistance dans la région océanique à mieux utiliser, manipuler et traiter les produits de la pêche lagonaire et littorale. Les responsables du projet espèrent de cette manière contribuer à la réalisation d'initiatives entreprises dans la région. Le CFEC, qui dispense une formation à l'échelon des villages, semble un choix tout à fait judicieux pour une collaboration de ce type. Par ailleurs, les femmes constituent un excellent groupe-cible, car ce sont elles qui, dans les villages, se chargent le plus souvent de la manipulation, de la transformation et de la commercialisation des produits de la pêche.

En 1999, les responsables du projet ont, conjointement avec les agents de la section Pêche communautaire de la CPS, mis au point et dispensé un module pilote de formation en matière de pêche. C'était là une des options proposées aux stagiaires du CFEC, du 29 septembre 1999 au 1er octobre 1999. C'était la première fois qu'un module de ce type était inscrit au programme d'enseignement du CFEC depuis la création de ce dernier, dans les années 60. Vu le rôle important que jouent les produits de la mer dans la sécurité alimentaire, la génération de revenus et le mode de vie des populations insulaires, ce module était attendu depuis longtemps.

Élaboration du module

Un questionnaire avait été remis bien à l'avance aux stagiaires. Les informations ainsi recueillies ont permis de donner un ordre de priorité aux divers aspects de la pêche à traiter. Les objectifs suivants ont donc été arrêtés pour le programme d'enseignement :

- favoriser la reconnaissance du rôle que jouent les femmes dans une communauté de pêcheurs;
- développer les compétences et les connaissances techniques des participantes dans le domaine de la valorisation des produits de la pêche;
- inculquer aux stagiaires certaines techniques qui leur permettront d'aider les autres et de leur apprendre à pratiquer une pêche durable leur apportant des revenus;
- apprendre aux participantes à collaborer avec les services des pêches, les services de la promotion de la condition féminine et d'autres entités gouvernementales et non gouvernementales pour servir la cause des communautés pratiquant la pêche.

C'est l'élaboration du module d'enseignement qui a nécessité le plus de temps. Cette phase a débuté par la présentation par Patricia Tuara, alors conseillère pour la pêche en milieu communautaire à la CPS, du questionnaire aux stagiaires du CFEC. De sa collaboration avec Tony Chamberlain, de l'USP, est née une première ébauche du module, fondé sur les réponses des stagiaires. En août, Tony Chamberlain s'est rendu à la CPS, à Nouméa, pour poursuivre avec Patricia Tuara la conception du module d'enseignement. Le manuel qui l'accompagne traite les thèmes suivants :

- activités de pêche, rôle des femmes et des hommes dans le secteur de la pêche, développement durable
- techniques et méthodes de pêche
- nutrition, altération des produits, agents pathogènes
- transformation des invertébrés
- transformation du poisson
- conditionnement
- commercialisation
- mise en valeur de pêcheries à l'échelon communautaire.

La CPS a mis à disposition d'autres outils pédagogiques, dont des fiches d'information et des films vidéo didactiques.

Déroulement du cours

Sur les trente stagiaires, vingt-six ont choisi le module Pêche en option. Outre certains cours et exposés théo-

1. Marine Studies Program, The University of the South Pacific. Téléphone : +679 212876; télécopieur : +679 301490; mél. : chamberlain@usp.ac.fj



Dans la cuisine du CFEC, les stagiaires essayent de nouvelles recettes à base de produits de la mer

riques, la plupart de l'enseignement a été dispensé en petits groupes. Les projections de diapositives illustrant les techniques de pêche, l'hygiène, la conservation et la commercialisation des produits de la mer dans le nouvel amphithéâtre de la Faculté des sciences de la mer ont eu beaucoup de succès.

Plus appréciés encore ont été les travaux pratiques et la visite sur le terrain. Jone Maiwelagi, chargé des pêches à

l'USP, a fait la démonstration pour les stagiaires du ravantage des filets et de certaines techniques de pêche, avant de les amener au récif pour une sortie d'une demi-journée sur les bateaux de la Faculté des sciences de la mer, afin qu'elles mettent en pratique leurs nouvelles connaissances. Johnson Seeto, biologiste marin à l'USP, également du voyage, leur a fait profiter de sa connaissance de la faune et de la flore marines. Peu de poissons se sont laissés prendre, mais tout le monde s'est bien diverti !

Les stagiaires ont utilisé la cuisine du CFEC pour essayer de nombreuses préparations de produits de la mer et de nombreuses autres recettes dont le *sashimi*, le fumage et le séchage de poisson au laboratoire de valorisation et au Village des produits de la mer de la Faculté. Tout le monde a pu se régaler à la fin de la journée.

L'importance d'une bonne manipulation et d'une hygiène parfaite a été clairement soulignée, et les tests de contamination microbienne ont apporté la preuve irréfutable de la nécessité de manipuler le poisson proprement.

Les stagiaires ont, dans l'ensemble, été très satisfaites de ce module d'enseignement expérimental et il est question de le proposer à nouveau l'an prochain.

Conclusion de l'enquête menée à Pohnpei

Lyn Lambeth

Il a déjà été brièvement question dans le précédent bulletin de l'enquête menée par la chargée de la pêche en milieu communautaire à Pohnpei (États fédérés de Micronésie). Celle-ci a fait ce travail avec l'aide de Francis Itimai, responsable de la section des pêches, d'Anne Luior, chargée des questions féminines, et

d'Estéphan Santiago, chargé de la conservation et de la gestion. L'évaluation avait été demandée par les autorités nationales qui souhaitent avoir davantage d'informations sur le rôle des femmes dans le secteur de la pêche aux États fédérés de Micronésie.



Au marché aux poissons de Pohnpei (États fédérés de Micronésie)

En voici les constatations :

- À Pohnpei, la pêche est une activité importante tant pour les femmes que pour les hommes. Beaucoup de villageois s'adonnent d'une façon ou d'une autre à la pêche ou à la collecte vivrières ou artisanales. Les habitants des atolls voisins dépendent encore largement de la pêche et de la collecte sur le récif pour nourrir leur famille. Les pêcheurs artisanaux, hommes et femmes, vendent leurs prises sur plusieurs étals dans le centre principal, à Kolonia. Quant à la pêche commerciale à grande échelle, ce sont des bateaux étrangers, des co-entreprises et quelques sociétés locales qui s'y livrent. La majorité des équipages des senneurs et palangriers sont étrangers. Un petit nombre d'hommes et de femmes