

Lancement du signe « Pêche responsable » par la Fédération des pêcheurs hauturiers de Nouvelle-Calédonie

Jean-François Huglo

Président de la Fédération des pêcheurs hauturiers de Nouvelle-Calédonie

Introduction

La pêche hauturière calédonienne a connu un nouvel essor au début des années 2000, avec l'arrêt de la délivrance de licences de pêche aux navires étrangers.

Quelques années plus tard, la création de la Fédération des pêcheurs hauturiers a apporté une dynamique nouvelle à la filière. Mieux organisés et davantage soudés, les cinq armements calédoniens de pêche palangrière ont pu, grâce à la Fédération, parler d'une seule voix pour faire connaître, et reconnaître, leur savoir-faire : une pêche à la palangre sélective (un hameçon = un poisson), exercée dans le respect de l'environnement.

En 2013, la Fédération a entrepris une démarche auprès de l'Organisme de gestion des signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles, agroalimentaires et

halieutiques, l'OG, pour que ses membres puissent bénéficier de la certification « Pêche responsable ». Cette certification garantit aux consommateurs, au-delà de la réglementation en vigueur, une bonne gestion de la ressource, une pêche respectueuse de l'environnement, des règles d'hygiène et de traçabilité garantissant la qualité des produits et de bonnes conditions de travail et de sécurité à bord.

En novembre 2014, après avoir été audité par l'organisme de contrôle et de certification AFNOR Pacific, trois des cinq armements locaux ont obtenu leur certification.

Après un bref exposé de la situation de la pêche thonière hauturière en Nouvelle-Calédonie, cet article s'attache à décrire la démarche de gestion « Pêche responsable », ses principes, ses objectifs et les exigences auxquelles un armement doit satisfaire pour obtenir une certification.



Une partie de la flottille des thoniers palangriers calédoniens dans le port de Nouméa

La pêche hauturière : un acteur important du développement de la Nouvelle-Calédonie

La pêcherie hauturière calédonienne est une filière professionnelle constituée d'une flottille homogène appartenant à cinq armateurs. En 2014, la Nouvelle-Calédonie a attribué 17 licences de pêche aux thonidés dans sa zone économique exclusive (ZEE).

En 2014, les pêcheurs hauturiers ont pêché 2 781 tonnes (+3 % par rapport à 2013) pour un total de 150 090 poissons capturés. Le germon, ou thon blanc, (*Thunnus alalunga*) reste l'espèce majoritaire, représentant près de 60 % de la production. Le thon jaune, ou albacore (*Thunnus albacares*) représente 26 % des captures.

Les espèces les plus pêchées après les thons blancs et jaunes sont les marlins et les mahi-mahis (*Coryphaena hippurus*) vendus localement ; les thons obèses (*Thunnus obesus*), dont les plus beaux spécimens sont vendus entiers frais au Japon sur les marchés aux enchères; puis viennent divers poissons qui sont vendus localement (le saumon des dieux (*Lampris regius*), le tazard du large ou wahoo (*Acanthocybium solandri*), l'espadon (*Xiphias gladius*), le marlin voilier (*Istiophorus platypterus*), et la bonite (*Katsuwonus pelamis*).

Circuit commercial

Chaque année, environ 30 % de la production est exportée (Figure 1).

En 2013, le chiffre d'affaire à la première vente de la filière s'est élevé à 1 135 millions XPF.

Échantillonnages et observateurs

Des opérations d'échantillonnage des captures lors des débarquements et des campagnes d'observation à bord des palanquiers sont organisées depuis 2002 par le Secrétariat général de la Communauté du Pacifique (CPS).

Ces dernières consistent à identifier et à mesurer l'ensemble des prises, à relever les caractéristiques de l'engin de pêche (nombre d'hameçons, type d'appâts utilisés, etc.) et à effectuer des prélèvements, permettant ainsi de mener des évaluations de stocks et des études sur la biologie des thonidés. En 2014, 22 campagnes ont été observées sur 11 des 17 navires actifs, représentant 233 jours de mer.

Emploi

Les emplois directement liés à la pêche hauturière - exercés dans les armements, les ateliers de transformation et chez les grossistes - étaient estimés à 230 personnes en 2013.

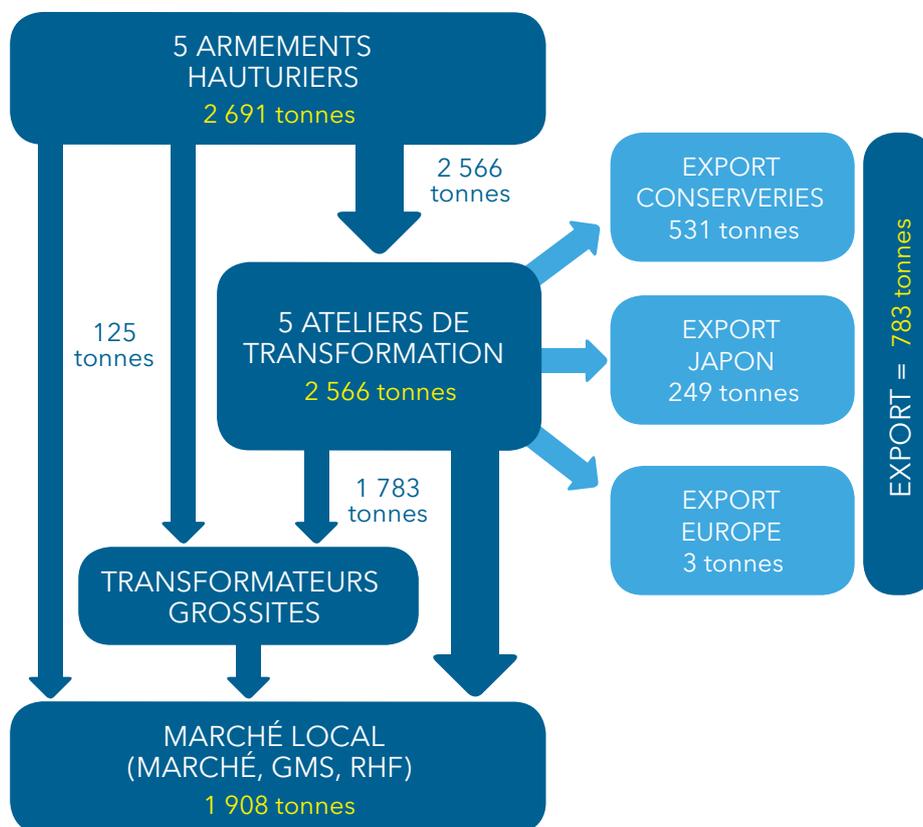


Figure 1. Circuit commercial des captures de la pêche hauturière en 2013 (illustration : Push & Pull).

Stocks de poissons

Contrairement à certains États et territoires océaniques, la Nouvelle-Calédonie a sous-utilisé la ressource exploitable et l'infrastructure logistique disponible. D'après la CPS, les prises des espèces pouvant être capturées à la palangre pourraient s'élever jusqu'à 10 000 tonnes sans que la ressource s'en trouve surexploitée. L'effort de pêche limité par rapport à la surface de la ZEE de Nouvelle-Calédonie, la technique de pêche à la palangre, considérée comme la plus sélective, et le nombre de licences de pêche limité aux palangriers locaux, font de la pêche hauturière calédonienne une activité durable et très peu impactante sur les stocks de thonidés. De plus, la filière cible des espèces dont l'état des stocks est satisfaisant à l'échelle régionale et ne s'intéresse qu'à la capture des individus adultes s'étant déjà reproduits.

Surveillance sanitaire

Les produits de la pêche hauturière font l'objet de plusieurs niveaux de contrôles menés par le service d'Inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire de la direction des Affaires vétérinaires, alimentaires et rurales de la Nouvelle-Calédonie :

- ✓ le plan de surveillance et de contrôle annuel, qui répond aux exigences réglementaires de l'Union Européenne sur les espèces exportées (44 prélèvements réalisés sur thon blanc en 2014, dont 16 pour la recherche de mercure) ;
- ✓ des enquêtes spécifiques, menées en 2011 et en 2015 (25 prélèvements réalisés sur divers pélagiques à risque, lagonaire, crustacés et mollusques), qui visent à surveiller les teneurs en mercure notamment ;
- ✓ des analyses officielles dans le cadre du suivi de la conformité sanitaire des établissements.

Les producteurs et transformateurs réalisent aussi des auto-contrôles microbiologiques réguliers dans le cadre de leurs agréments d'hygiène.

Concernant la problématique du mercure, une démarche conjointe de quatre directions du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie (Affaires sanitaires et sociales, Affaires vétérinaires, alimentaires et rurales, Affaires économiques et Affaires maritimes) est en cours pour aboutir à une meilleure information de la population.

Technique et effort de pêche

Cette filière utilise une unique technique de pêche : la palangre.

324 campagnes de pêche ont été réalisées en 2014 : un effort de pêche faible au regard de la superficie de la zone exploitée, l'espace maritime calédonien représentant 1,3 million de km².

La Fédération des pêcheurs hauturiers de Nouvelle-Calédonie

Histoire

La Fédération des pêcheurs hauturiers de Nouvelle-Calédonie est une association loi 1901 qui a été créée le 8 octobre 2007. Elle est présidée, depuis sa création par Jean-François Huglo, directeur d'Albacore.



Les ateliers de transformation sont soumis à un plan de surveillance et de contrôle annuel, qui répond aux exigences réglementaires de l'Union Européenne sur les espèces exportées.

Membres

Les cinq armements de la Nouvelle-Calédonie ont adhéré à la Fédération des pêcheurs hauturiers de Nouvelle-Calédonie dès sa création : Albacore, Baby Blue, Navimon, Pescana et Sea Horse.

Objectifs

La Fédération des pêcheurs hauturiers de Nouvelle-Calédonie a pour but d'unir les voix des armateurs locaux, notamment en vue de la définition de leur statut et d'une meilleure reconnaissance de leur activité par les pouvoirs publics. Depuis novembre 2013, elle a également la mission d'organisme de défense et de gestion du signe « Pêche responsable » pour la pêche hauturière.

La démarche « Pêche responsable »

La Fédération des pêcheurs hauturiers de Nouvelle-Calédonie a souhaité lancer une démarche, initiée par l'ensemble de la profession (cinq armements), pour défendre la haute qualité de ses produits, la gestion durable de la ressource et pérenniser la filière.

Ainsi, avec l'aide de l'Établissement de régulation des prix agricoles (ERPA) et les soutiens techniques des Affaires maritimes, de la Chambre d'agriculture et de la Direction des affaires vétérinaires, alimentaires et rurales de la Nouvelle-Calédonie, la Fédération des pêcheurs hauturiers de Nouvelle-Calédonie a obtenu sa pleine reconnaissance en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) en novembre 2013.

Cet organisme assure la défense du signe officiel de qualité « Pêche responsable » sur l'activité hauturière, visant à faire reconnaître et à promouvoir les bonnes pratiques mises en œuvre, de manière collective, au cours des dernières années.

Définition

La « Pêche responsable » est une démarche globale de gestion qui vise, au-delà du respect de la réglementation, à mettre en œuvre des pratiques respectueuses de la ressource, de l'environnement, des produits pêchés ainsi que de la sécurité et des conditions de travail.

Principes

La « Pêche responsable » est fondée sur les principes suivants :

- ✓ la conservation et la gestion des ressources bio-aquatiques (qualité, diversité, disponibilité) dans un contexte de sécurité alimentaire et de développement durable ;
- ✓ l'utilisation d'engins et de navires respectueux de l'environnement ;
- ✓ la mise en œuvre de pratiques de pêche sélectives et respectueuses de l'environnement ;
- ✓ la capture, la manutention, la transformation et la distribution des produits doivent être effectuées de manière à préserver la valeur nutritionnelle, la qualité et l'innocuité des produits, à réduire le gaspillage et à minimiser les effets

négatifs sur l'environnement et sur les communautés locales ; la préservation des habitats « critiques » (zones humides, les mangroves, récifs, lagons) ;

- ✓ la préservation des conditions de travail ; et
- ✓ l'utilisation responsable, durable des ressources.

Produits concernés

Le référentiel « Pêche responsable » de la Fédération des pêcheurs hauturiers concerne l'ensemble de la production de la flotte hauturière de Nouvelle-Calédonie (poissons pélagiques). Les produits certifiés peuvent être entiers ou découpés, crus, frais ou congelés, présentés en vrac ou sous conditionnement. Ils sont destinés au marché local, par le biais des ateliers de transformation, des grossistes et des grandes et moyennes surfaces.

Le champ concerné par la certification « Pêche responsable » est celui qui relève de la responsabilité des armateurs : il englobe toutes les opérations, de la pêche au débarquement des captures.

Référentiel

La « Pêche responsable » ayant comme objectif de devenir, à terme, la norme de l'ensemble des armements hauturiers de Nouvelle-Calédonie, des exigences relatives à la réglementation en vigueur ont été intégrées au référentiel, permettant de garantir aux consommateurs la conformité des pratiques aux niveaux sanitaire, environnemental et de la sécurité au travail.

Parmi les 28 exigences du référentiel :

- ✓ 15 sont d'ordre réglementaire (soit 54 % des exigences contre 50 % dans le référentiel métropolitain – voir le paragraphe Comparatif des référentiels calédonien et métropolitain) ;



Le Yellow Fin, navire de pêche de la compagnie Albacore, une des trois compagnies certifiées « Pêche responsable » en 2014.



En 2014, le germon représentait 60% de l'ensemble des prises des thoniers palangriers calédoniens.

✓ 13 se positionnent au-delà de la réglementation locale.

Les produits issus de la « Pêche responsable » apportent aux consommateurs une garantie sur le respect d'exigences allant au-delà de la réglementation, sur des pratiques de pêche en faveur de la ressource, de l'environnement, de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits.

Calendrier de la démarche

22 novembre 2013 : La Fédération des pêcheurs hauturiers de Nouvelle-Calédonie est reconnue en tant qu'*Organisme de Défense et de Gestion* (ODG) du signe « Pêche responsable », le référentiel technique est homologué et les plans de contrôle sont approuvés.

19 novembre 2014 : Les armements Albacore, Navimon et Pescana sont certifiés « Pêche responsable ».

La pêche hauturière responsable – Les quatre grands axes de la certification

1. Gestion de la ressource

Contexte

Face à la pression grandissante exercée sur les ressources marines à l'échelle régionale du Pacifique, il est important pour la filière hauturière de Nouvelle-Calédonie de contribuer à une gestion durable des stocks exploités tout en pratiquant une pêche sélective respectueuse de l'écosystème et de sa diversité. La bonne gestion de la ressource nécessite une pleine coopération avec le monde scientifique, passant notamment par la fourniture de données fiables et complètes.

Objectifs

- Exploiter la ressource de manière durable.
- Maîtriser les impacts sur l'écosystème.
- Contribuer à l'amélioration des connaissances scientifiques.

Exigences du référentiel

- n° 1 : adhérer à la Fédération des pêcheurs hauturiers de Nouvelle-Calédonie ;
- n° 2 : respecter les mesures de gestion, de conservation et d'exploitation de la ressource ;
- n° 3 : pêcher exclusivement dans la ZEE de Nouvelle-Calédonie et effectuer la totalité des débarquements en Nouvelle-Calédonie ;
- n° 4 : pratiquer exclusivement la pêche à la palangre et limiter les prises accidentelles ;
- n° 5 : coopérer avec les scientifiques pour l'acquisition et le partage des connaissances.

2. Respect de l'environnement

Contexte

Comme toute activité humaine et économique la pêche hauturière génère des déchets. La mise en œuvre d'une gestion efficace de ces déchets, passant par leur stockage et leur élimination, s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement répondant aux exigences sociétales.

Par ailleurs, la consommation de carburant constitue un poste de dépense très important pour les navires de pêche.

La maîtrise de cette consommation apparaît indispensable tant d'un point de vue économique qu'écologique.

Objectifs

- Améliorer la gestion des déchets.
- Limiter l'impact des déchets produits sur l'environnement.
- Optimiser la consommation d'énergie.

Exigences du référentiel

- n° 6 : conserver les déchets ménagers à bord et les déposer au port ;
- n° 7 : conserver les déchets liés à l'activité de pêche (emballages d'appâts, chutes de fils, etc.) à bord et les déposer au port ;
- n° 8 : utiliser des collecteurs spécifiques ;
- n° 9 : prévenir la pollution des hydrocarbures ;
- n° 10 : récupérer les produits de vidange et assurer leur prise en charge ;
- n° 11 : caréner sur l'aire de carénage dédiée ;
- n° 12 : utiliser des produits de nettoyage biodégradables (pont, cales-frigo, etc.) ;
- n° 13 : optimiser la consommation d'énergie ;
- n° 14 : informer et sensibiliser l'équipage aux bonnes pratiques environnementales.

3. Hygiène, qualité et traçabilité

Contexte

Afin de garantir la meilleure qualité des produits aux consommateurs, de bonnes pratiques d'hygiène, de traitement, de stockage et de conservation doivent être respectées dès le début de la chaîne d'approvisionnement.

De plus, une importance prioritaire doit être accordée à la traçabilité des produits pour permettre in fine d'identifier, de différencier et de valoriser les produits présents sur les étals.

Objectifs

- Garantir la qualité des produits.
- Garantir la traçabilité des produits.
- Valoriser les produits.

Exigences du référentiel

- n° 15 : respecter les bonnes pratiques d'hygiène et d'entretien des espaces de traitement et de stockage des captures ainsi que des installations de production de glace et de froid ;
- n° 16 : manipuler et traiter les captures de façon à optimiser leur qualité ;
- n° 17 : garantir la bonne conservation des captures ;
- n° 18 : garantir des bonnes pratiques d'hygiène en cas de transformation à bord ;
- n° 19 : garantir la qualité sanitaire des poissons débarqués ;
- n° 20 : fournir à l'avance les informations concernant le débarquement des captures ;
- n° 21 : fournir à chaque débarquement de façon claire et systématique les informations de traçabilité du poisson aux ateliers de transformation ;
- n° 22 : optimiser la valorisation et la commercialisation des produits ;
- n° 23 : assurer la formation régulière des capitaines aux bonnes pratiques d'hygiène.

4. Conditions de travail et sécurité à bord

Contexte

Les particularités du travail à bord d'un navire de pêche hauturier doivent être mieux prises en compte afin d'améliorer les conditions de sécurité, de travail et de vie des équipages.

Objectifs

- Assurer des conditions de travail et de vie satisfaisantes aux personnes travaillant sur les navires de pêche.
- Garantir la sécurité du personnel embarqué.

Exigences du référentiel

- n° 24 : veiller au bon entretien des navires et de leurs systèmes de sécurité ;
- n° 25 : prévenir les risques d'accidents ;
- n° 26 : respecter les dispositions contractuelles ;
- n° 27 : veiller au bon entretien des lieux de vie ;
- n° 28 : assurer la sensibilisation de l'équipage sur la gestion de l'environnement ;
- n° 29 : assurer la formation régulière des capitaines à la sécurité.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine

Suite à une requête des professionnels et des consommateurs calédoniens, l'ensemble des partenaires institutionnels (État, Nouvelle-Calédonie, Provinces) avec la collaboration des chambres consulaires et des consommateurs, sous la coordination de l'ERPA, a mis en place en 2008 un processus permettant de reconnaître et de contrôler les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO-NC) des produits agricoles, agroalimentaires et de la mer, et d'encadrer leur utilisation à l'échelle du territoire (Figure 2).

Il existe trois catégories de signes :

1. les signes d'identification de la qualité environnementale (dont la « Pêche responsable » fait partie) ;
2. les signes d'identification de la qualité supérieure ; et
3. les signes d'identification de l'authenticité.

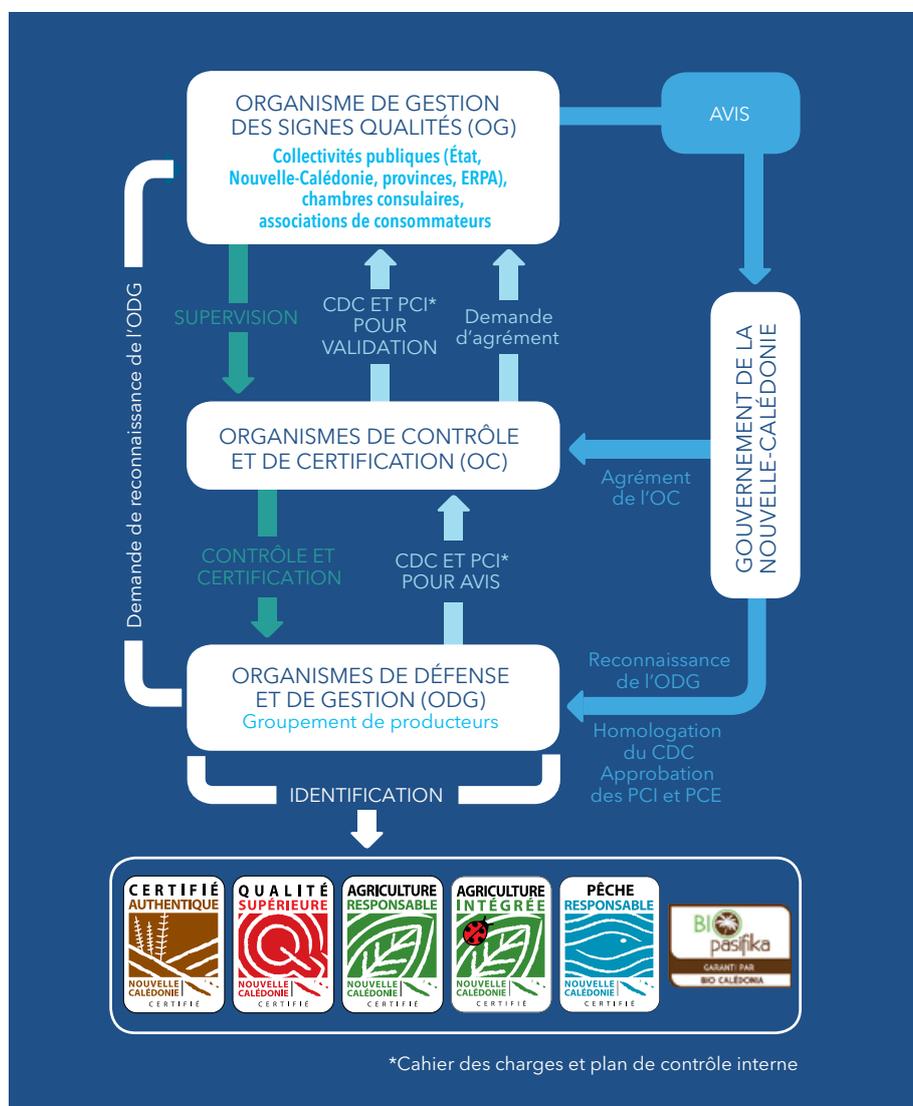


Figure 2. Processus de reconnaissance des signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO-NC) (pour en savoir plus : www.siqo.nc) (illustration : Push & Pull)

Toutes les photos de l'article sont de Théau Gontard, ERPA.