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 ravaudage 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'Estephan Santiago, chargé de la conservation et de la gestion. L'évaluation avait été demandée par les autorités nationales qui souhaitaient 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

de Pohnpei sont employés dans le secteur de la transformation du thon en darnes et en longes destinées à l'exportation.

- Les captures de nombreuses espèces littorales, dont dépendent les hommes et les femmes engagés dans la pêche vivrière et artisanale, diminuent.

- Il existe un certain nombre de services officiels et d'organisations non gouvernementales pouvant apporter un soutien à la mise en valeur, à la conservation et à la gestion des ressources marines, ainsi qu'à la formation requise en la matière. Des actions de formation sont également proposées à l'échelon régional aux acteurs du secteur commercial.

- La mise en valeur et la gestion des pêcheries par les secteurs public et privé ont été jusqu'à présent axées sur le développement de la pêche thonière à grande échelle. Les hommes pratiquant la pêche artisanale ont bénéficié d'un certain soutien, mais les femmes, elles, n'ont reçu aucune aide directe ni formation, sinon minimes; il en est de même pour celles qui font une pêche de subsistance. Cette méconnaissance de l'importance de la pêche de subsistance a fait que peu de moyens lui ont été consacrés.

- Tant par les hommes que par les femmes, la "pêche" est considérée comme une activité d'homme. C'est pourquoi beaucoup de tâches effectuées par les femmes, comme la collecte des invertébrés, la préparation et la vente de poissons, des coquillages et d'autres produits de la mer, sont négligées et ne bénéficient pas de l'appui accordé au secteur halieutique pour son développement et sa gestion.

Un projet de rapport de l'enquête a été soumis aux autorités de Pohnpei pour que les personnes ayant pris part à ce travail y ajoutent leurs observations. Un certain nombre de recommandations seront formulées dans la version finale, et un atelier est prévu pour les femmes de Pohnpei. La section Pêche en milieu communautaire espère pouvoir mener d'autres enquêtes dans les autres États de la Fédération.

Pêche à la palangrotte à Pohnpei (États fédérés de Micronésie)

Palau : Atelier de Peleliu sur la qualité, la conservation et la commercialisation des produits de la mer

Lyn Lambeth

En novembre 1998, la chargée de la pêche en milieu communautaire avait conduit une enquête sur le rôle des femmes dans les communautés de pêcheurs à Palau. Dans son rapport, elle recommandait, entre autres, d'améliorer les actions de formation destinées aux femmes de ce secteur d'activité.

La section Pêche en milieu communautaire décida d'aider la division Ressources marines à organiser et à réaliser un atelier consacré à la qualité, la préservation et la commercialisation des ressources marines, et destiné aux femmes. C'est l'île de Peleliu qui a été choisie pour accueillir cet atelier, car ses habitants sont très concernés par les ressources halieutiques dont ils dépendent largement. Le développement de l'agriculture offre peu de perspectives sur Peleliu vu la faible superficie des terres cultivables. Le taro qui y est cultivé est réservé à la consommation familiale, et sa vente en dehors de Peleliu est soumise à des restrictions coutumières. Les habitants sont donc fortement tributaires de leurs ressources marines, qu'ils destinent à leur alimentation, à la vente et à l'offre d'activités de loisir aux touristes.