

SECTEUR D'ACTIVITE 16

Pêche Hauturière

Coordination Direction des Affaires Maritimes et Océan Avenir NC.

Avec contribution de Dexen, Squale, ADECAL, Munum, Pacific Tuna, Navimon, Albacore

Des avis ont également demandés à BabyBlue, Pescana, Sea Horse, qui n'ont pas transmis de remarques particulières.

Total emplois ou bénévoles concernés	230 emplois directs à temps pleins (production et ateliers de transformation) en 2015
Tendance de l'activité	Stable en nombre de navires et emplois depuis 2011. Activité encore déficitaire économiquement malgré une amélioration progressive ces dernières années
Contraintes	La disponibilité de la ressource ne pose pas de problème aujourd'hui dans les eaux de la Nouvelle-Calédonie. Le développement de la filière est confronté à un problème de marché.
Remarque	

Préambule

On entend par « Pêche hauturière » toute activité de capture d'espèces vivantes, essentiellement des poissons, dans l'espace maritime extérieur aux lagons et récifs. Cette pêche, on le verra concerne quasi exclusivement du poisson pélagique, c'est-à-dire non inféodé au fond et se répartissant dans la masse d'eau.

Partie 1. Secteur d'activité 16 : Pêche Hauturière

Juin 2016

1/ Contexte

Forte de 230 emplois directs à temps plein, d'un chiffre d'affaire à la 1^{ère} vente d'environ 1 135 MF et d'un taux d'exportation de 30% en 2013, la filière pêche hauturière est un acteur important du développement de la Nouvelle Calédonie.

Après une accélération de son développement dans les années 2000, elle a connu une réorganisation et une phase de maturation. Aujourd'hui elle demeure fragile car très sensible aux variations de ressources et à la conjoncture économique internationale.

Le présent document sur la pêche hauturière en Nouvelle Calédonie présente l'effort de pêche, les caractéristiques biologiques et commerciales des deux espèces principales : le thon blanc et le thon jaune, cite les espèces accessoires mais recherchées sur le marché local, les résultats socio-économiques du secteur et l'environnement technique et institutionnel de la filière.

2/ Rappel de ce que ce secteur représente

2.1/ Généralités au niveau mondial

Il s'agit d'une activité aussi ancienne que le monde.

Cette activité qui s'est considérablement développée jusque dans les années 1990 stagne désormais à 90.000.000 de tonnes de captures, avec des déclinés marqués en Europe, Japon, Russie, dans une moindre mesure en Amérique du Sud, compensés par des croissances marquées en Chine, Inde, Indonésie et autres pays asiatiques. Cependant le niveau de capture arrive à saturation et la FAO considère que seuls 13% des stocks naturels ne seraient pas encore pleinement exploités.

Dans de nombreux pays, le secteur de la pêche semble un mirage où l'on voit passer les navires au loin sans voir le poisson, où la ressource naturelle disparaît progressivement sans profiter aux populations locales, où toute la valeur ajoutée se fait à l'étranger où grâce à l'emploi d'étrangers.

Si l'aquaculture marine (voir la fiche dédiée) est reconnue comme une possible fourniture de protéines marines en substitution de la pêche, plusieurs analyses, face à la hausse des prix (des produits thoniers, comme d'autres poissons), accompagnée de la stagnation des captures montrent un doublement des prix du poisson sauvage depuis 1990 pour une hausse de 20% des espèces élevées sur la même période.

C'est pourquoi plusieurs experts prédisent une accentuation de cette tendance à l'image du marché du gibier, face à la production des élevages agricoles classiques avec les premiers devenant des « produits de luxe », les seconds ayant vocation à nourrir les populations à des prix abordables.

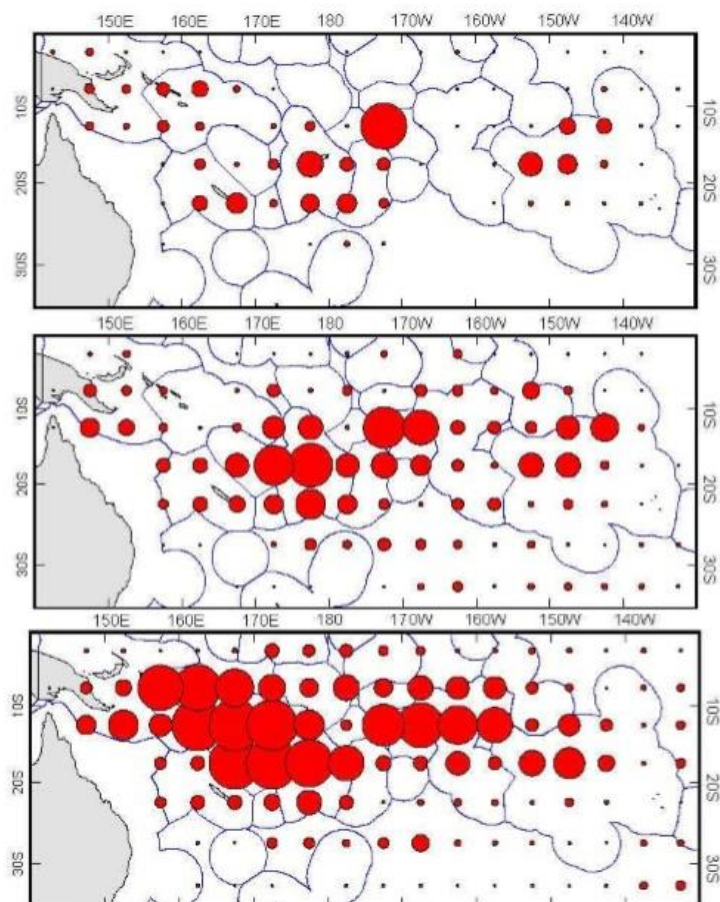
Nous reviendrons en fin de fiche sur ces constats qui interpellent directement la pêche calédonienne et notamment cette fiche pour les poissons dits hauturiers.

2.2 Généralités au niveau du Pacifique

Pour ce qui concerne les poissons pélagiques, le Pacifique reste la « grande réserve mondiale » en matière de protéines marines tirées de la pêche.

Partie 1. Secteur d'activité 16 : Pêche Hauturière

Juin 2016



Efforts de Pêche dans le Pacifique (par ZEE), en haut 1999, au centre 2003, en bas 2013. La taille des cercles est proportionnelle à l'effort de pêche (source WCPFC).

Il faut citer en outre une culture alimentaire des peuples du Pacifique basée sur ces espèces depuis des millénaires.

Si l'on considère donc le cas du Pacifique au sens large et la carte ci-dessus (WCPFC) qui présente les efforts de pêche de pélagiques par les flottes palangrières domestiques et par les navires étrangers, il ressort, s'il en est, le niveau « raisonnable » et ayant peu évolué de l'effort de pêche dans les ZEE des territoires français : NC, W&F et PF, alors que cet effort de pêche voit une explosion considérable via des licences négociées avec des pays étrangers, notamment au nord et à l'est de la NC : ZEE des Salomons, Vanuatu, Fidji et dans le Pacifique central : Samoa, Cook, Kiribati.

Certes des flottes domestiques, qui sont présentes en NC et PF mais aussi aux Salomons, Vanuatu, Fidji, Samoa, sont actives, mais qui n'ont pas le même impact. A noter par exemple que la flotte domestique en 2013 aux Salomons était de 2 unités quand pêchaient dans la zone économique du pays 358 navires étrangers dont 177 affrétés.

Nous reviendrons sur cette carte en fin de fiche pour souligner le caractère raisonnable et responsable de la pêche palangrière calédonienne et pour souligner que ce n'est pas l'effort de pêche calédonien et sa technique de pêche qui peuvent influencer sur la population mondiale d'une espèce.

Partie 1. Secteur d'activité 16 : Pêche Hauturière

Juin 2016

3/ Le cas de la Nouvelle-Calédonie

3.1/ l'outil de pêche

3.1.1/ La palangre : un outil technique et sélectif

Tous les navires hauturiers calédoniens utilisent des palangres sur le modèle présenté ci-dessous. Elles permettent une pêche sélective mais demandent une bonne technicité de la part des maîtres de pêche.

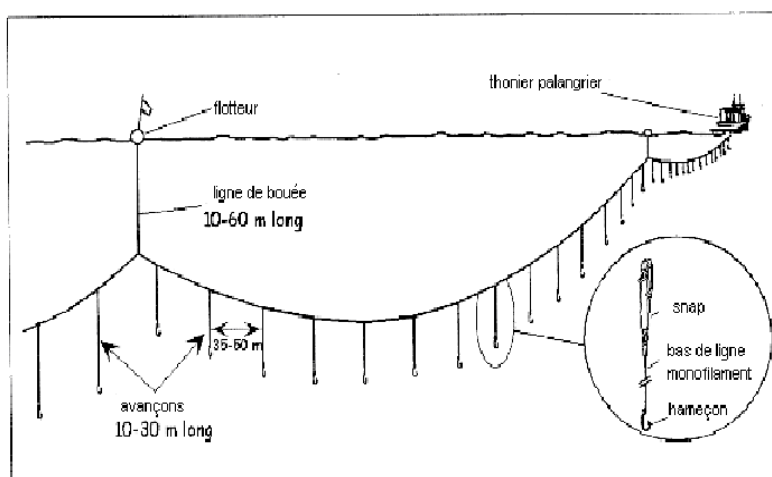


Figure 1 : schéma d'une palangre

Cette technique de pêche a été introduite dans la région par les Japonais au début des années 60.

3.1.2/ La flotte de pêche

La flotte est composée de 17 navires, 14 basés à Nouméa (NAVIMON 8 unités, PESCANNA 4, ALBACORE 1, SEA HORSE 1), 2 basés à Koumac (armement BABYBLUE) et 1 basé à Lifou (Armement MUNUM), d'une longueur de 12 à 30 mètres, et d'une puissance de 240 à 420 kW. Ces navires sortent en moyenne 11 jours par marée et pêchent 7 jours par marée. L'équipage est composé de 5 à 8 hommes.

Aucun de ces navires ne passe en moyenne plus de 15 jours en mer par marée, bien qu'un des navires de plus de 20 mètres soit muni d'un congélateur avec atelier de fabrication de longes à bord et possède une autonomie théorique importante.

La flotte est actuellement principalement concentrée à Nouméa après un essai de montage avorté de la Flotte du Nord (mais avec toujours un projet concret de port et d'infrastructures de pêche dans le Nord à Koumac). La Province des Iles est propriétaire, via la SODIL de 9 navires (armements NAVIMON et MUNUM) ce qui représente plus de 50% de la flotte hauturière calédonienne

Partie 1. Secteur d'activité 16 : Pêche Hauturière

Juin 2016

3.1.3/ L'effort de pêche

La Nouvelle Calédonie a attribué des licences de pêche aux thonidés dans la ZEE à 17 navires pour 2016, chiffres comparables aux années précédentes depuis 2010, à 2 ou 3 unités près.

Pour autant, l'activité de ces navires dans le temps décrit une diminution sensible de l'effort de pêche. 317 campagnes de pêche ont été réalisées en 2015, soit 49 de moins qu'en 2010. Le nombre de jours de mer effectués (3423 jours) est également en baisse importante (3741 en 2010).

Le nombre d'hameçons a aussi diminué, à 4,3 millions en 2015 (soit -8%).

La Nouvelle-Calédonie peut et doit être fière d'avoir des entreprises locales avec des emplois en mer et à terre pour des calédoniens.

Aucune licence de pêche n'est vendue à des entreprises étrangères et elles sont limitées en nombre, ceci pour limiter l'impact sur la ressource et adapter la pêche aux besoins et à la taille de notre pays et de nos entreprises.

Seule la pêche à la palangre est autorisée, aucun filet, aucun chalut. Cette technique de pêche à la ligne permet à la fois de cibler les espèces, les tailles et respecte le cycle de renouvellement des espèces grâce à un rendement très faible.

De plus la qualité du poisson est incomparable : chaque poisson est remonté et traité un par un. Nos pêcheurs sont des professionnels.

Les entreprises de pêches hauturières locales, regroupées en Fédération des pêcheurs hauturiers, se sont engagées dans une certification Pêche responsable englobant qualité de pêche, qualité de vie et environnement.

3.2/ les espèces prélevées

La pêche hauturière calédonienne capture et commercialise à titre principal des pélagiques : des thons blancs (1613 tonnes en 2015), des thons jaunes (835 tonnes), et plus accessoirement des marlins (113 tonnes), des thons obèses (41 tonnes), des espadons (8 tonnes) et quelques autres espèces pour un total de 2840 tonnes (2781 tonnes en 2014).

3.2.1/ Le thon blanc (*Thunnus alalunga*)

Selon la dernière évaluation des stocks dans le Pacifique, les scientifiques considèrent que l'espèce n'est pas surexploitée. L'effort de pêche sur cette espèce a augmenté de 9% entre 2012 et 2013. Toutefois, en continuant sur le long terme avec cet effort de pêche sur l'espèce, on pourrait constater un impact négatif, plus particulièrement sur la biomasse accessible aux flottilles des pays insulaires et territoires. A l'échelle régionale, le comité scientifique de la WCPFC recommande que la mortalité par pêche et les captures de germon soient réduites de manière à maintenir des rendements économiques viables pour les palangriers ciblant cette espèce.

Partie 1. Secteur d'activité 16 : Pêche Hauturière

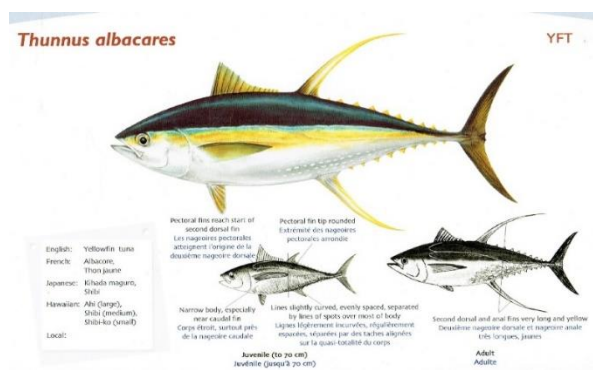
Juin 2016



Plus d'un tiers du thon blanc produit est exporté. Le marché local en absorbe donc le reste. L'importance de ce marché a triplé depuis 2003. Les ateliers de transformations se sont, depuis quelque temps, investis dans le développement de la vente de thons blancs congelés en portions standards, notamment à destination de la restauration. Pour autant, le marché des conserveries reste toujours présent, et les débouchés européens de la longe de thon restent fragiles.

3.2.2/ Le thon jaune (*Thunnus albacares*)

Le thon jaune grossit rapidement, est mature à l'âge de deux ans et est très fécond. Il peut atteindre 1,8 mètre et dépasser les 70 kg à l'âge de 7 ans. Les prises sont réalisées essentiellement dans la zone équatoriale par les senneurs et les palangriers. Les scientifiques considèrent qu'il n'existe qu'un seul stock recouvrant tout le Pacifique.



Le niveau de capture du thon jaune dans le Pacifique central et occidental se situe au-dessus du niveau d'exploitation optimal, ce qui devrait conduire la communauté internationale à prendre des mesures pour contenir la pression de pêche. Lors de la dernière réunion de la commission des pêches de l'ouest Pacifique, en décembre 2015, cette position a été soutenue par les petits Etats insulaires de la région, et par la Nouvelle-Calédonie, mais n'a pas abouti à un consensus. Elle sera renouvelée lors de la prochaine commission annuelle.

La production de thon jaune des palangriers calédoniens est absorbée par le marché local et une partie exportée au Japon.

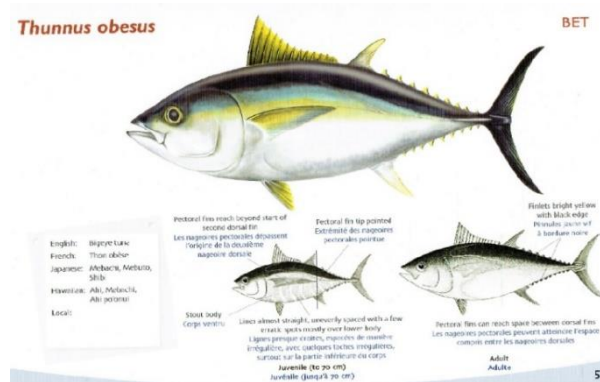
Partie 1. Secteur d'activité 16 : Pêche Hauturière

Juin 2016

3.2.3/ Les autres espèces pélagiques d'intérêt

Elles concernent des espèces pêchées en faible volume mais prisées sur le marché local, ainsi :

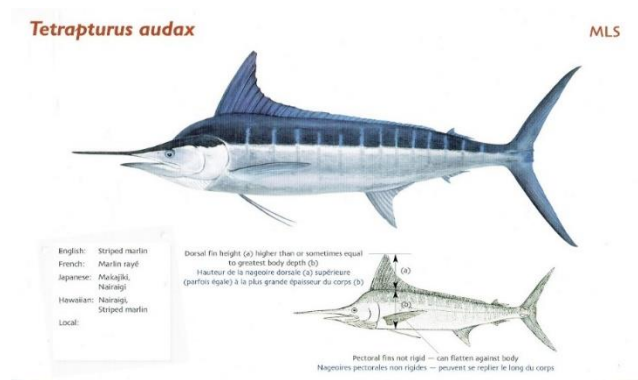
- le thon obèse (*Thunnus obesus*)



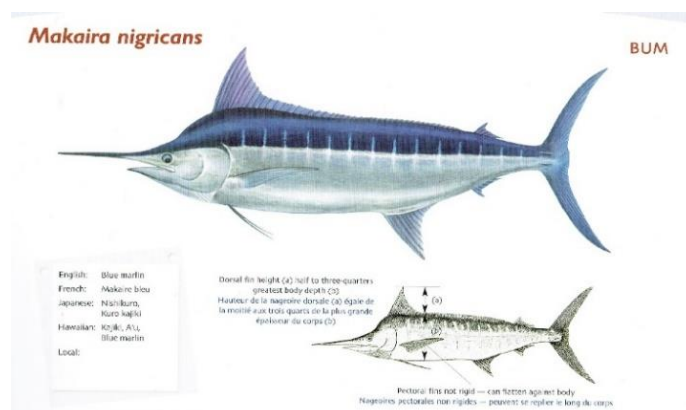
Il s'agit d'une grosse espèce, pouvant atteindre une centaine de kilos, mais plus généralement la cinquantaine, appelée ici thon bachi, à la chair rouge très prisée en sashimi, qui représente 2% des prises. Cette espèce très recherchée, notamment par les asiatiques voit l'état de ses stocks se dégrader.



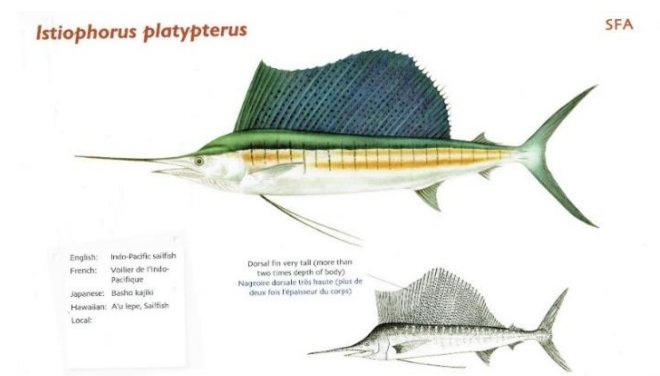
- les poissons à rostre et notamment le marlin rayé (*Tetrapturus audax*)



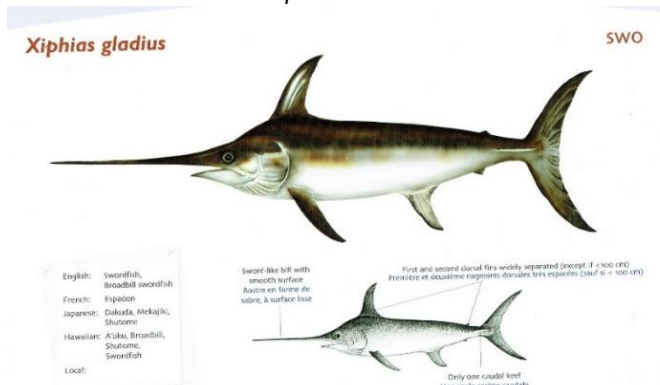
Le marlin rayé est un animal de grande taille pouvant dépasser 3 m. et 150 kgs. Il est vendu sur les étals calédoniens sous le nom de marlin. Outre ce marlin d'autres espèces de poisson à rostre sont pêchées en petites quantité (une dizaine à quelques dizaines de tonnes) : le marlin bleu (*Makaira nigricans*), le voilier ou espadon voilier (*Istiophorus platypterus*), le marlineau et l'espadon proprement dit (*Xiphias gladius*).



Marlin bleu



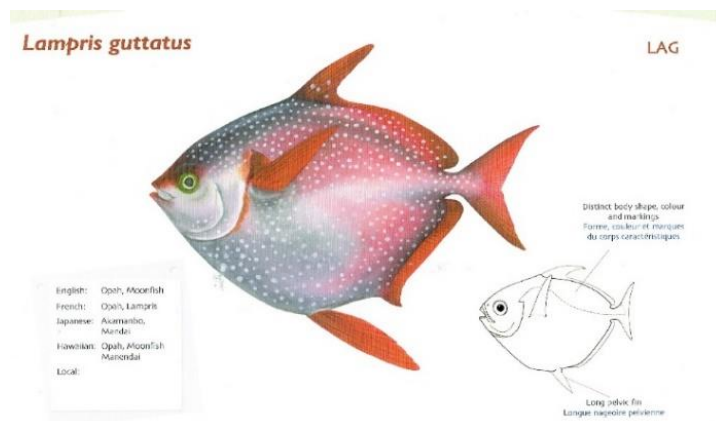
Espadon voilier



Espadon

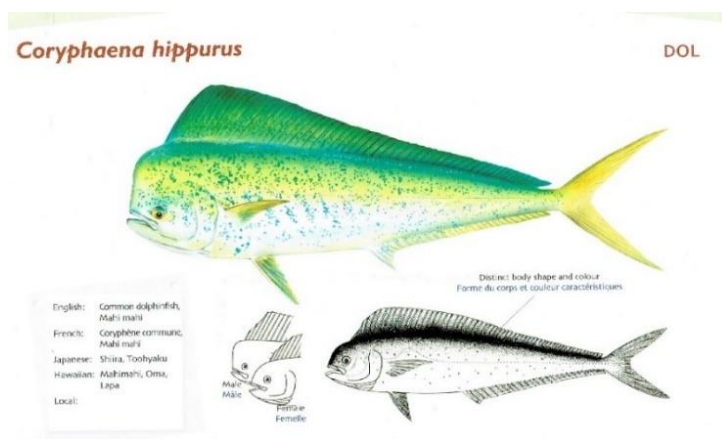
- le saumon des dieux (*Lampris guttatus*)

C'est un poisson de valeur commerciale importante, à la chair rouge, prisée des calédoniens. Il peut atteindre une longueur de 2 mètres et 100 kgs. C'est un poisson, comme le thon, qui est à « sang chaud ».



- la dorade coryphène ou mahi-mahi (*Coryphaena hippurus*)

Poisson pélagique cosmopolite, dont la chair est très appréciée localement et qui se retrouve quasi systématiquement sur les cartes des restaurants de la place ou en filets sur différents marchés. Une centaine de tonnes pêchées.



3.2.4/ Les autres espèces benthiques d'intérêt

On rappelle ici que des campagnes de pêche de poissons démersaux profonds, essentiellement des beryx, ont eu lieu dans les années 90 sur les monts sous-marins, principalement au sud de la Grande terre. Compte tenu de la fragilité des stocks cette pêche profonde à la palangre est actuellement arrêtée.

Partie 1. Secteur d'activité 16 : Pêche Hauturière

Juin 2016

3.3 La transformation des produits de la pêche hauturière locale

Le secteur des industries de transformation de la pêche hauturière locale regroupait 5 entreprises en 2014 :

- Basée sur Lifou : MUNUN
- Basée sur La Foa : Chez Pascale et Yann
- Basées sur Nouméa : Albacore, Pacific Tuna et Pescana

Deux de ces entreprises ont fermé en 2015.

A titre d'information Pacific Tuna représente une capacité de traitement d'environ 1000 tonnes sur le marché local et 500 tonnes à l'exportation et un nombre d'emplois directs de 25 agents.

L'activité de ces entreprises est souvent double voire triple :

Armateur/transformateur/vendeur

Transformateur/vendeur

Nous appelons transformateur toute entreprise ayant un atelier de découpe de poisson hauturier entier pêché par un armement calédonien.

Qu'armateurs et transformateurs soient ou non une même entreprise, leur activité est intimement liée.

Le contexte local fait que l'approvisionnement des ateliers dépend directement de la bonne santé des armements dont on sait que le secteur de la pêche est fortement soumis aux aléas non maîtrisables :

- conditions climatiques,
- saisonnalité : tous les ans, les saisons se succèdent mais ne se ressemblent pas, tant en quantité qu'en date.
-

A cela il faut ajouter les aléas plus ou moins maîtrisables que sont :

- les pannes,
- l'absentéisme,
- la maintenance préventive,...

qui restent souvent plus difficiles à gérer en mer qu'à terre et peuvent entraîner des conséquences plus lourdes (retard, arrêt de navires, frais de dépannage...).

L'industrie de la transformation doit donc faire avec ses paramètres et s'adapter sans cesse.

Une phrase résume assez bien l'ensemble de nos contraintes :

« L'approvisionnement non prévisible en produits alimentaires frais destinés à la consommation humaine » :

- non prévisible : la pêche est aléatoire, les saisons n'ont pas de dates précises, le poisson est migrateur. Donc l'anticipation n'est que de quelques jours pour la production et la vente des produits.

La surgélation et le stockage sont parfois nécessaires.

Partie 1. Secteur d'activité 16 : Pêche Hauturière

Juin 2016

- les produits sont frais : le poisson est particulièrement sensible, il nécessite une température de conservation stricte. La Date Limite de Consommation (DLC) est courte (3 à 10 jours selon les produits) et nécessite une gestion rigoureuse des stocks et une adaptation de la production et de la commercialisation.
- Le produit est destiné à la consommation humaine et doit donc être traité conformément à la réglementation pour les produits alimentaires, ... en plus de toutes les autres réglementations.

Nous avons vu plus haut un ensemble de règles mises en œuvre vis-à-vis d'une pêche responsable.

A ce jour, l'activité permet de couvrir les besoins en poisson hauturier du marché local : plus de 1200 tonnes de produits transformés sont vendues localement tous les ans et donc ce secteur d'activité contribue à l'autosuffisance alimentaire du pays dont on sait qu'elle est problématique.

Nos ateliers cherchent à développer de nouveaux produits, de nouvelles présentations, souvent en partenariat avec d'autres entreprises agro-alimentaires (conserverie, charcuterie) ou des entreprises commerciales, des grossistes.

C'est une toile qui se tisse au fur et à mesure de l'avancement de chacun de ces projets pour proposer une offre diversifiée au plus grand nombre de consommateurs calédoniens.

En s'associant en Fédération et Association (Fédération Des Pêcheurs Hauturiers, Association des Industriels Transformateurs de Poisson Hauturier) des solutions ont pu être partagées.

- Les points à améliorer

A ce jour certains ateliers ont besoin, pour assurer leur pérennité, d'envisager des solutions à l'exportation. En effet, du fait des saisons et des quantités variables pêchées, il faut parfois envisager des solutions de déstocage du marché local rapidement saturé, pour limiter le stockage coûteux en froid négatif. Le poisson calédonien se retrouve déjà sur les étals des marchés japonais et européens et de nombreux marchés restent encore à développer, notamment dans la zone pacifique.

Dans un contexte de monopoles, de manque de concurrence, d'éloignement, de coût du travail, ... il est difficile d'être concurrentiel.

Le coût du fret est un frein essentiel,

A cela il faut ajouter une taxation sur les exportations,

Et des réglementations toujours plus lourdes à gérer.

Au niveau du personnel des ateliers, la formation se fait toujours en interne, ce qui prend beaucoup de temps et coûte cher aux entreprises. Les métiers de l'industrie de transformation du poisson hauturier sont spécifiques et aucune formation n'existe.

Il est important que les formations locales soient axées sur le travail et la pratique, car nombre de nos employés sont sans diplôme et réfractaires aux 8h de cours par jour du système classique.

La formation locale doit être adaptée non seulement à la demande et aux besoins des entreprises mais aussi à celles de la population désirant entrer dans la vie active.

Les formations de base doivent pouvoir se faire sur le territoire, pour le plus grand nombre.

Partie 1. Secteur d'activité 16 : Pêche Hauturière

Juin 2016

La polyvalence doit aussi être une priorité, dans des entreprises petites ou moyennes qui ne peuvent offrir des postes spécialisés à temps plein.

3.4/ Résultats économiques

3.4.1/ Données de production

Environ 70% de la production est commercialisée sur le marché local, 10% de la production est exportée vers le Japon pour une valeur représentant 15% du chiffre d'affaires total. Ce qui ne peut être écoulé sur ces deux marchés (thon blanc trop petit, surproduction ponctuelle compte tenu du marché et des capacités de stockage à coût adapté, manque de main d'œuvre pour le traitement du poisson) est exporté vers les conserveries. Ce marché représente 10 à 20% des volumes produits selon les années, pour une valeur représentant 5 à 10% du chiffre d'affaires total. Le volume de filets et longes de thon blanc exportés vers l'Europe, en frais ou en congelé, varient de manière importante d'année en année selon la demande.

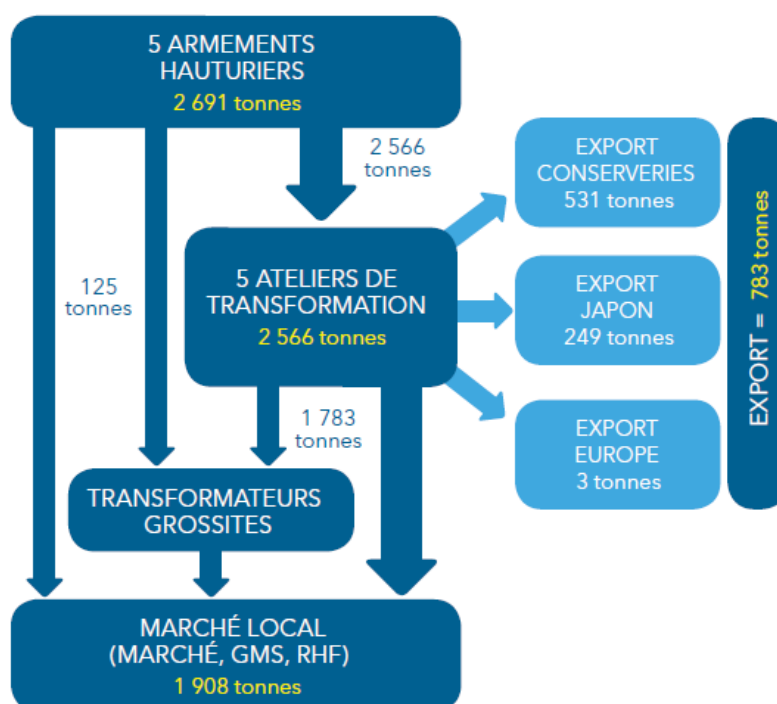
En 2015, le chiffre d'affaires du maillon pêche est estimé à près d'1.2 milliards de francs CFP, et celui des ateliers de transformation, à près 1.4 milliards de francs CFP. Le résultat net de la filière avant subvention publique reste négatif, mais affiche une progression constante qui devrait être encore confirmée en 2015.

Par ailleurs (voir fiche biotechnologies), se définissent des projets de valorisation en agro-alimentaire des produits secondaires de la pêche et notamment des déchets (têtes, squelettes, entrailles..) permettant d'optimiser le bilan économique de cette filière.

3.4.2/ Le circuit commercial

Le circuit du poisson sur le marché local en 2014, du pêcheur au consommateur, est synthétisé dans le schéma ci-après :

La quasi-totalité du poisson vendu localement transite par un ou deux ateliers de transformation. Les 5 ateliers de premier niveau (ceux qui achètent du poisson entier aux armements ou qui font partie intégrante de l'armement) traitent plus de 95% de la production. Les intermédiaires de second niveau (poissonneries, fumeries, grossistes qui achètent du poisson aux ateliers de premier niveau) traitent environ 50% du marché local. Environ 4% du poisson est vendu directement des armements aux détaillants sans passer par les transformateurs.



Les ventes finales locales des produits hauturiers sont réalisées principalement par les Grandes et Moyennes Surfaces, la restauration et le marché municipal de Nouméa, structures qui peuvent également avoir des installations de découpe mais qui ne sont pas comptabilisés ici dans les ateliers ou transformateurs. Ces circuits commerciaux sont sources d'emplois locaux.

On trouvera un intéressant article du président de la fédération des pêcheurs hauturiers dans le n° 147 de la revue de la Commission du Pacifique, pages 28 et suivantes (article également accessible en ligne à l'adresse suivante :

http://www.spc.int/DigitalLibrary/Doc/FAME/InfoBull/FishNews_VF/147/FishNews147_28_Huglo_VF.pdf

3.4.3/ L'emploi

Le « noyau hauturier » représente les emplois directement liés à la pêche hauturière et sont exercés dans les armements hauturiers, les ateliers de transformation et les grossistes. Selon l'étude sur les emplois de la filière pêche hauturière réalisée par l'Observatoire économique de la filière hauturière ce noyau est estimé à 230 personnes : 120 marins et 30 personnes à terre sont employés par les armements de pêche, les ateliers de transformation emploient environ 60 personnes et une vingtaine de personnes travaillent chez les grossistes.

Partie 1. Secteur d'activité 16 : Pêche Hauturière

Juin 2016

Les postes embarqués ne peuvent être occupés que par des marins, formés en général à l'école de métiers de la mer (EMM). La pêche à la palangre est un métier rude, la concurrence avec la marine marchande ou d'autres secteurs (mines...) crée un turn-over important.

3.4.4/ Une interprofession active

La fédération des pêcheurs hauturiers regroupe l'ensemble des pêcheurs hauturiers et représente la profession vis-à-vis des pouvoirs publics.

L'observatoire économique de la filière hauturière a été créé en 2003, il rassemble les pêcheurs et les collectivités publiques pour analyser chaque année la situation technique et économique de la filière. Il est dirigé par un comité de pilotage composé d'un représentant de chaque collectivité et acteur concerné à savoir : les pêcheurs hauturiers, les trois provinces, le Gouvernement de Nouvelle-Calédonie, l'ERPA et la direction des Affaires Maritimes.

En 2012, à la demande du comité de pilotage de l'observatoire, l'association des industriels transformateurs de poisson hauturier a été créée et les ateliers de transformation ont été inclus dans l'analyse annuelle de l'observatoire, permettant ainsi d'avoir une vision détaillée de la situation économique sur l'ensemble de la filière, de la pêche à la commercialisation du poisson.

La profession a lancé en 2015 un signe « pêche responsable », qui témoigne à la fois de la qualité de ses processus de production, et de son engagement dans la mise en œuvre d'une politique durable et responsable des pêches.

Conclusion, Perspectives

L'activité décrite dans ces pages, qui ne représente certes qu'un nombre d'emplois limités, concerne à la fois un savoir-faire et des atouts pour le pays et son image vers l'extérieur, qu'on peut résumer comme suit :

- nous sommes sur une pêche responsable. Les niveaux de prise (voir carte ci-dessus) sont sans aucune mesure de celui des prises dans les autres ZEE voisines, et les encadrements de la profession en matière de « bonnes conduites » est exemplaire. Aussi l'image du pêcheur calédonien, « viandard », colportée par certains localement, qui le plus souvent ne sont pas montés sur un bateau, mérite-t-elle d'être largement tempérée avec une communication efficace de la part de la profession qui, nous devons le constater, manque lourdement..., d'autant plus, comme on l'a souligné plus haut que les niveaux de prises de la pêche calédonienne ne peuvent mettre en péril la survie d'une espèce, ce qui n'est pas forcément le cas de pêches étrangères dans les ZEE limitrophes ou proches de la nôtre, par exemple pour le thon obèse.
- Cette activité est contributrice de l'autosuffisance alimentaire du pays avec en outre des produits de haute valeur sur un marché local demandeur de qualité. Il est important de noter ici les habitudes alimentaires et culinaires des calédoniens, quelque soient les

Partie 1. Secteur d'activité 16 : Pêche Hauturière

Juin 2016

ethnies, vis-à-vis des espèces que nous avons citées plus haut. Faire disparaître la pêche calédonienne c'est soit faire disparaître ces habitudes alimentaires, soit importer à grand frais des produits de remplacement de qualité équivalente qui sera extrêmement difficile à trouver...,

- L'activité de pêche par ses produits et par l'image qu'elle peut véhiculer est aussi un facteur positif à plaider vis-à-vis des visiteurs (touristes, croisiéristes...) et représente donc un facteur d'attractivité touristique jusqu'à présent non valorisé.

La pêche est et restera un domaine complexe. Mais c'est aussi une activité viable : l'ensemble des pêcheurs hauturiers l'ont prouvé depuis maintenant plus de 10 ans qu'à force de réorganisation, de rationalisation, d'amélioration, d'association, ils ont fait de ce secteur en difficulté une activité équilibrée. L'activité industrielle qui en découle suit le même mouvement.

En conclusion, ce secteur sera stable et pourra même envisager des développements et des investissements, à condition

- qu'on ne complexifie pas le travail (administration, réglementation),
- que le secteur de la pêche hauturière soit entendu et soutenu, (cf. ci-dessus)
- que les formations existent et soient adaptées,
- que se pérennise cette activité en diversifiant les marchés et les devises (exportations).

Nous considérons donc nécessaire la pleine considération, face aux attaques montantes vis-à-vis de ce type d'activité économique, des atouts de la pêche locale hauturière, en particulier vis-à-vis d'une image calédonienne vers l'extérieur de savoir-faire en matière de développement durable, de respect des stocks naturels ou encore d'éco-responsabilité, en rappelant à ceux qui l'oublient vite, les difficultés et risques de tels métiers, et en soulignant la mise à disposition des habitants du pays de façon continue et sûre d'un produit de qualité et en aussi exportant une partie de la production de stricte qualité.

Un label « pêche responsable calédonienne » apposé sur le produit, pourquoi pas un label ou une appellation contrôlée de type « pêché dans le parc Naturel Marin de la Mer de Corail » pouvant d'ailleurs avoir du sens.

Une solidarité calédonienne sur le sujet est à affirmer, qui passe d'abord par une communication sur les outils, méthodes, techniques, process, produits..., que la profession ne nous paraît pas avoir su mettre suffisamment en place et qu'il s'agirait d'appuyer, d'autant que, puisqu'ils sont insuffisamment connus, ils ouvrent la porte facile à toutes sorte de considérations négatives et non objectives...

Partie 1. Secteur d'activité 16 : Pêche Hauturière

Juin 2016



Partie 1. Secteur d'activité 16 : Pêche Hauturière
Juin 2016