



COMHAFAT/ATLAFCO

CONFERENCE MINISTERIELLE SUR LA COOPERATION HALIEUTIQUE ENTRE LES ETATS  
AFRICAINS RIVERAINS DE L'OCEAN ATLANTIQUE

MINISTERIAL CONFERENCE ON FISHERIES COOPERATION AMONG AFRICAN STATES BORDERING  
THE ATLANTIC OCEAN

## RAPPORT

**DU STAGE DE PERFECTIONNEMENT ET DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS,  
ORGANISÉ PAR LA COMHAFAT, AU PROFIT DES FONCTIONNAIRES ET CADRES  
RELEVANT DE L'ADMINISTRATION DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE DE  
SES ETATS MEMBRES.**



**Sous le thème**

***"Les ressources humaines, facteur clés de succès d'une bonne gouvernance de la pêche et de l'aquaculture dans la région COMHAFAT"***

**Agadir, du 24 juin au 05 juillet 2024**

## REMERCIEMENTS

Au terme de ce stage, l'ensemble des participants souhaite adresser ses vifs remerciements à la COMHAFAT et également aux personnes et institutions qui ont apporté leur soutien tout au long de ce programme dont les noms suivent :

- **Les Ministres en charge de la Pêche et de l'Aquaculture dans nos pays respectifs, pour la confiance placée en nous dans le cadre de la participation à ce programme de formation.**
- Monsieur **Taoufik EL KTIRI**, Secrétaire-Exécutif de la COMHAFAT pour avoir organisé cette formation.
- Les points focaux de la COMHAFAT dans nos pays respectifs pour leur accompagnement dans la préparation de ce programme.
- Monsieur **Mohamed HMAMOU**, **Directeur de l'Institut Supérieur des Pêches Maritimes (ISPM)** pour son soutien lors de cette formation.
- Monsieur **Ali HSSINI**, **Secrétaire Général de l'Institut Supérieur des Pêches Maritimes (ISPM)** pour son soutien lors de cette formation.
- Monsieur **Rachid REGRAGUI** et Madame **Amal MOUTAKI** pour leur chaleureux encadrement durant ces deux semaines de formation.
- **Mr Noureddine Achahboune** pour son excellent service de traduction qui a permis d'assurer aux participants d'expression anglaise.
- Tous les facilitateurs qui sont intervenus dans ce programme pour leur disponibilité et la qualité de leurs présentations et des échanges avec les participants.
- Les responsables des institutions et des entreprises visitées lors de ce programme pour leur disponibilité et l'envie de nous transmettre un certain savoir (CSVTPM, ONP, le Chantier naval de SOUSS MASSA, l'entreprise AGADIR ICE, la DPM d'Agadir, la Maison du Marin, les PDA de Immi Ouaddar, Imourane, Gourizim, Sidi Boulfдай), INRH Agadir et l'entreprise de production de conserves CIBEL).
- Tout le personnel de l'Institut Supérieur des Pêches Maritimes (ISPM) à Agadir.

À toutes les personnes qui de près ou de loin nous ont soutenus lors de ce stage de formation.

## RESUME

Dans le cadre de l'axe relatif au renforcement des capacités du personnel des administrations en charge de la gestion des activités de la pêche de ses États membres et conformément aux recommandations de la 10ème session de la Conférence des Ministres tenue en 2018 à Abidjan, dont le but était de promouvoir le partage des connaissances, l'échange des bonnes pratiques et l'acquisition de nouvelles techniques de gouvernance dans le domaine de la pêche maritime, de l'aquaculture et de la recherche halieutique,

La Conférence Ministérielle sur la Coopération Halieutique entre les États Africains Riverains de l'Océan Atlantique (COMHAFAT) a organisé, un stage de perfectionnement et de renforcement des capacités au profit des fonctionnaires et cadres relevant de l'administration de la pêche et de l'aquaculture de ses États membres, sous le thème : "Les ressources humaines, facteur clés de succès d'une bonne gouvernance de la pêche et de l'aquaculture dans la région COMHAFAT".

Ce stage s'est tenu **24 juin au 05 juillet 2024** dans la ville d'Agadir au Royaume du Maroc au sein du Centre des Séminaires de l'Institut des Pêches Maritimes (ISPM), et a accueilli dix-neuf (19) participants provenant de dix-sept (17) pays.

Il s'est déroulé au cours de celui-ci, les séances plénières et descentes sur le terrain ont permis d'aborder neuf (09) thématiques principales à savoir : la gouvernance des pêches, la formation, la recherche et innovation halieutique / transformation et valorisation des produits halieutiques, le suivi, contrôle et surveillance des activités de pêche, le développement de l'aquaculture , le développement des infrastructures et système de commercialisation des produits de pêche, l'économie bleue, l'organisation socio-professionnelle et l'intégration du concept genre et le sauvetage maritime.

À l'issue de la formation, les participants ont formulé plusieurs recommandations clés, notamment l'importance d'adopter des mesures de gestion adaptées aux besoins et circonstances spécifiques de leurs pays respectifs.

Une cérémonie de clôture en présence du représentant du Secrétaire Exécutif de la COMHAFAT et des responsables de l'ISPM a eu lieu pour mettre fin à ce programme de formation.

## LISTE DES FIGURES

Figure 1: Visite au sein de la DPM à Agadir.....	8
Figure 2: Visite des locaux de l'ISPM.....	9
Figure 3:: Description de la technologie de transformation de l'huile et de la farine de poisson.....	10
Figure 4: Procédure de contrôle sanitaire officiel.....	10
Figure 5: Exemple approche biotechnologique de valorisation des coproduits.....	11
Figure 6 : Visite à l'INRH Agadir.....	12
Figure 7: Visite de l'entreprise CIBEL.....	13
Figure 8: Visite à la halle d'Agadir.....	16
Figure 9: Visite des PDA IMMI OUADDAR et IMOURANE.....	16
Figure 10: Visite des PDA de GOURIZIM et SIDI BOULFDAI.....	16
Figure 11: Visite du chantier naval de SOUSS MASSA.....	16
Figure 12: visite d'un chantier naval de fabrication d'embarcations en bois.....	16
Figure 13: Visite de l'entreprise AGADIR ICE.....	17
Figure 14: Visite à la maison du marin à Agadir.....	17
Figure 15 : Vedette de sauvetage de la DPM de Agadir.....	18

# TABLE DES MATIÈRES

.....	1
REMERCIEMENTS.....	2
LISTE DES FIGURES.....	4
TABLE DES MATIÈRES.....	5
INTRODUCTION.....	6
I. OBJECTIF ET ORGANISATION DU STAGE.....	6
II. DEROULEMENT DU STAGE .....	6
II.1. La gouvernance des pêches.....	7
II.2. La formation.....	8
II.3. La recherche et l'innovation halieutique / la transformation et la valorisation des produits halieutiques .....	9
II.4. Le Suivi, Contrôle et Surveillance des activités de pêche.....	13
II.5. Le développement de l'aquaculture .....	14
II.6. L'économie bleue.....	15
II.7. Développement des infrastructures et système de commercialisation des produits de pêche. ..	15
II.8. Organisation socio-professionnelle et intégration du concept genre.....	17
II.9. Le sauvetage maritime.....	17
III. ACQUIS DU STAGE.....	18
III.1. la gouvernance des pêches.....	18
III.2. la formation.....	18
III.3. la recherche et innovation halieutique / transformation et valorisation des produits halieutiques .....	19
III.4. le Suivi, contrôle et surveillance des activités de pêche .....	19
III.5. le développement de l'aquaculture .....	19
III.6. le développement des infrastructures et système de commercialisation des produits de pêche	19
III.7. l'économie bleue.....	20
III.8. l'organisation socio-professionnelle et intégration du concept genre.....	20
III.9. le sauvetage maritime.....	20
IV. OBSERVATIONS.....	20
V. RECOMMANDATIONS ET CONCLUSION.....	22
ANNEXES.....	23
Liste des participants .....	23
Références (titres et auteurs des présentations).....	24

## INTRODUCTION

La Conférence Ministérielle sur la Coopération Halieutique entre les États Africains Riverains de l'Océan Atlantique (COMHAFAT) a vu le jour en 1989 au Maroc. C'est une organisation intergouvernementale qui a pour objectif la coopération entre 22 pays africains de la façade de l'océan Atlantique allant du Maroc jusqu'à la Namibie. Cette coopération vise le partage d'informations, la préservation des ressources halieutiques et un développement durable des pêcheries dans la région.

Le renforcement des capacités des administrations des pêches des États membres étant un pan de la coopération halieutique régionale la COMHAFAT a organisé un stage au profit des cadres de ses États membres du 24 juin au 05 juillet 2024 dans la ville d'Agadir au Royaume du Maroc au sein du **Centre des Séminaires de l'Institut des Pêches Maritimes (ISPM)**, sous le thème "*Les ressources humaines, facteur clés de succès d'une bonne gouvernance de la pêche et de l'aquaculture dans la région COMHAFAT et de la coopération internationale*".

Dix-neuf participants venant de dix-sept (17) pays ont pris part à cette formation. Il s'agit de : Benin (1) , Gabon (1), Cameroun (1) , Cap-Vert (1) , Côte-d'Ivoire (1), Sierra Leone (1), République Démocratique du Congo (1), Sénégal (1), Mauritanie (1), Nigeria (1), Ghana (3), Guinée Équatoriale(1), Gambie (1), Guinée (1), Togo (1), Liberia (1) et Sao Tome et principe (1).

## I. OBJECTIF ET ORGANISATION DU STAGE

L'objectif du stage était de renforcer les capacités des cadres de l'administration des pêches et de l'aquaculture pour une meilleure optimisation des ressources humaines et par conséquent, l'amélioration des performances du secteur de la pêche et de l'aquaculture.

Le programme combinait des sessions plénières et des visites de sites, permettant aux participants d'acquérir une expérience pratique du secteur de la pêche marocain. Toutes les sessions étaient dirigées par des experts sur les aspects administratifs, techniques et scientifiques tout au long de la chaîne de valeur de la pêche. Le programme quotidien des activités a été animé par deux représentants de la COMHAFAT à savoir Monsieur Rachid REGRAGUI et Madame Amal MOUTTAKI.

## II. DEROULEMENT DU STAGE

Le stage a débuté le 24 juin 2024, dans la salle de Conférences de l'ISPM, à travers une cérémonie d'ouverture. Au cours de celle-ci, M.Rachid REGRAGUI, représentant du Secrétaire Exécutif de la COMHAFAT a prononcé le discours d'ouverture soulignant le but, la mission, l'objectif de la formation et le programme d'activités de la formation, suivie par un tour de table visant la présentation des différents participants.

Le stage a porté sur des présentations en session plénière et des visites de terrain au cours desquelles différentes thématiques ont été traitées. Il s'est agi de :

- La gouvernance des pêches ;
- La formation ;
- La recherche et innovation halieutique / transformation et valorisation des produits halieutiques ;
- Le suivi, contrôle et surveillance des activités de pêche ;
- Le développement de l'aquaculture ;
- Le développement des infrastructures et système de commercialisation des produits de pêche ;
- L'économie bleue ;
- L'organisation socio-professionnelle et intégration du concept genre ;
- Le sauvetage maritime.

## II.1. La gouvernance des pêches

La gouvernance du secteur pêche peut être définie comme étant l'ensemble des règles, des normes, des pratiques et institutions visant à assurer le fonctionnement optimal dudit secteur ainsi que ses organes structurels. Cette thématique a été abordée dans plusieurs présentations dont principalement celle sur le Cadre Stratégique de la gestion de la pêche maritime, présentée par **Monsieur Mustapha OUCHEKNI**, Délégué Régional des Pêches Maritimes de Souss-Massa.

Au niveau juridique, le secteur halieutique marocain est régi par le Dahir portant la loi N°1-73-255 du 23 Novembre 1973 formant règlement sur la pêche maritime et la loi N°84-21 relative à l'aquaculture marine. Ces deux textes législatifs sont mis en application par des textes réglementaires (décrets et arrêtés).

Au niveau institutionnel, les activités de pêche et d'aquaculture en mer sont du ressort du département de la pêche maritime au sein du ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts. Ce département a sous sa tutelle :

- Les Délégations Régionales des pêches Maritimes (DRPM) ;
- Office National des Pêches (ONP) ;
- Institut Nationale de Recherche Halieutiques (INRH) ;
- La Chambre des Pêches ;
- L'Agence Nationale de Développement de l'Aquaculture (ANDA).

Dans le royaume, les licences de pêche sont délivrées chaque année (janvier – décembre). Un navire ne peut pas pêcher sans une licence délivrée par les autorités des pêches. Les captures sont censées être déclarés aux autorités au moment du débarquement. Tout poisson non déclaré est saisi par les autorités.

De plus, Il existe une base de données numérisée d'informations sur les activités de pêche (pêcheurs, grossistes, fabricants, installations de stockage, etc.) accessible à la fois aux régulateurs et aux parties prenantes. Le cadre juridique au Maroc a évolué pour inclure la numérisation du secteur de la pêche sur sa plateforme afin de prévoir des sanctions appropriées en cas d'infraction.

Par ailleurs, le Royaume du Maroc s'est doté d'une politique stratégique pour le développement et la compétitivité du secteur des pêches maritimes, dénommée « HALIEUTIS ». Celle-ci s'articule autour de trois (3) axes à savoir (i) la durabilité, (ii) la performance et (iii) la compétitivité.

Des visites de terrain ont permis aux participants de constater et de s'imprégner des bonnes conditions de travail des services régionaux, ce qui dénote une décentralisation effective dans la gestion du secteur halieutique.



Figure 1: Visite au sein de la DPM à Agadir

## II.2. La formation

**Monsieur Mohamed HMAMOU**, Directeur de l'Institut Supérieur des Pêches Maritimes (ISPM) a fait une présentation sur thème de la formation dans le secteur de la pêche maritime au Maroc.

Il ressort que la formation dans le secteur halieutique au Maroc occupe une place importante au sein du département des pêches maritimes et est gérée par une direction qui exerce la tutelle sur :

- **Un (01) institut supérieur** : les diplômes qui y sont délivrés sont de type LMD dans 04 filières (la pêche, la mécanique marine, la transformation et la valorisation des produits de la pêche et l'aquaculture). Basé à Agadir, l'ISPM assure la formation initiale, la recherche – développement et la formation continue ;
- **Quatre (04) instituts techniques** : ils assurent la formation professionnelle et délivrent des diplômes de techniciens dans les filières de patron de pêche et d'officier mécanicien ;
- **Huit (08) centres de qualification (CQPM)** : ces centres forment des patrons et mécaniciens de la pêche côtière d'une part et qualifie les marins pêcheurs artisans d'autre part.

Par ailleurs, la visite des locaux de l'ISPM a permis aux participants d'approfondir leurs connaissances sur les enseignements pratiques qui y sont dispensés notamment à travers cinq (05) ateliers :

- **L'atelier valorisation des produits de la pêche** où sont pratiquées diverses techniques (conservation, traitement et transformation des produits) ;
- **L'atelier pêche** où sont réalisés des conceptions et divers tests sur les engins de pêche ;
- **La salle de formation des marins pêcheurs** où ceux-ci sont mises en œuvre des techniques de la communication en mer en utilisant les moyens VHF, IPM, VSAT ou NAVTEX, etc.
- **Le laboratoire théorique de pêche** où, grâce à des logiciels adaptés, il est réalisé la conception et la simulation du fonctionnement des engins de pêche (filets), et
- **La salle de simulation des machines marines** dont le rôle est de permettre de simuler toutes les installations à bord des navires et de s'y familiariser.

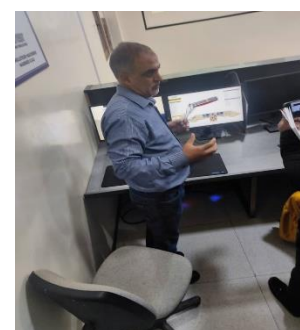


Figure 2: Visite des locaux de l'ISPM

### II.3. La recherche et l'innovation halieutique / la transformation et la valorisation des produits halieutiques

Ces thématiques ont été les principaux sujets abordés au cours de ce stage. En effet, elles ont fait l'objet de six (06) présentations sur 16 et cinq (05) visites de terrain sur 15.

- **Les aspects technologiques et sanitaires des filières farine et huile de poisson, par le Dr MIH HACHIM, Expert en valorisation des Ressources Naturelles :**

Cette présentation a permis de mettre en lumière l'importance de la farine et de l'huile de poisson dans l'industrie halieutique marocaine en se situant comme 3e et 8e producteur des deux denrées en Afrique et à l'échelle mondiale respectivement.

La farine est produite à partir des sous-produits du poisson (la tête, la queue, les éviscères) tandis que l'huile de poisson l'est à partir du poisson entier (consommation humaine) ou à partir des sous-produits (consommation animale).

Sur le plan sanitaire, la farine de poisson doit répondre aux propriétés suivantes : protéines 50-70 %, lipides 9-11%, cendres 19-25 %, NaCl 1-2 %, humidité < 12 %, histamine 300-800 ppm).

Relativement à l'aspect technologique, après réception de la matière première, celle-ci subit une cuisson et un pressage. Les deux produits obtenus sont le gâteau de presse et le jus de presse destinés à la production de la farine et de l'huile respectivement.

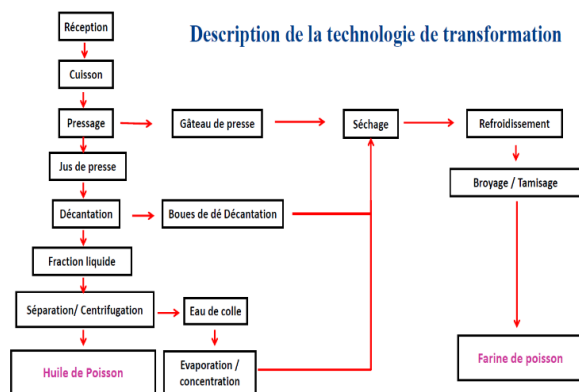


Figure 3: Description de la technologie de transformation de l'huile et de la farine de poisson

- Inspection et Certification des produits de la pêche et de l'aquaculture selon le principe de l'Analyse de Risque et la réglementation Européenne par le **Dr MIH HACHIM, Expert en valorisation des Ressources Naturelles.**

La présentation a mis en exergue face aux contraintes de certains marchés (notamment l'UE), la nécessité de prendre des mesures pour garantir l'inspection et la certification des produits halieutiques à exporter. Dans ce cadre, les exploitants ont l'obligation légale de mettre en place, sous leur responsabilité, un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). Celui-ci décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques

Au Maroc la nouvelle approche de l'inspection de la certification des produits de la pêche et des sous-produits de pêche est alignée sur les exigences de la réglementation européenne et repose sur trois axes :

- La vérification des plans de maîtrise sanitaire par les services de contrôle officiels ;
- La classification des établissements selon l'analyse de risque ;
- La séparation entre l'acte de certification sanitaire des produits et les opérations de contrôle sanitaire effectuées sur les produits.

La réglementation Européenne se distingue par trois formes d'acte :

- Les règlements : actes généraux et obligatoires dans tous ses éléments ;
- Les directives : textes adoptés au niveau de l'UE qui fixe des règles que les états membres doivent inclure dans leur législation interne) ;
- Les décisions : actes par lesquels les institutions communautaires statuent sur des cas particuliers.

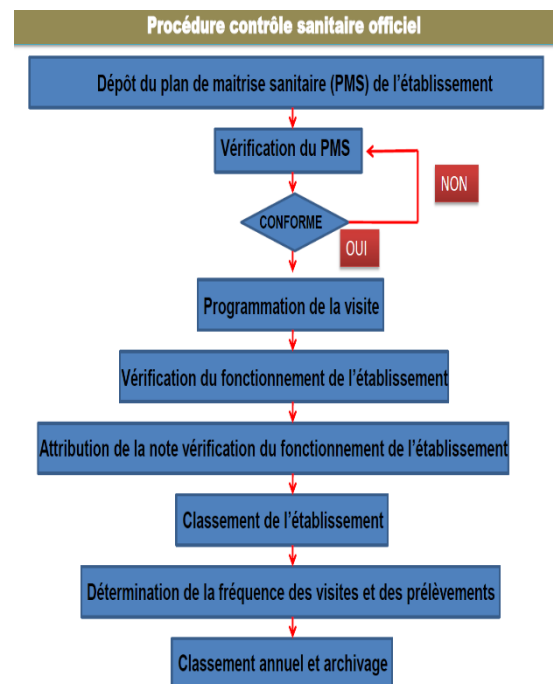


Figure 4: Procédure de contrôle sanitaire officiel

- La valorisation des produits de la pêche et de l'aquaculture au service de l'hali-industrie, par **Madame Mariem KHARROUBI, Chef du Centre Spécialisé de Valorisation et de Transformation des produits de la mer (CSVTPM).**

Cet exposé a d'abord présenté le CSVTPM avec ses trois plates formes (alimentaire, biotechnologique et analytique). Puis, l'approche Méthodologique de valorisation a été mise en exergue à travers ses six étapes : (i) l'évaluation des biomasses des coproduits, (ii) le développement de soft procédés, (iii) les études de techno fonctionnalité, (iv) les études de bio fonctionnalité, (v) les études technico économiques et (vi) le transfert technologique. Celles-ci, ont permis des innovations notamment l'extraction du collagène et de la gélatine à partir des écailles de sardine (produits brevetés et primés à l'international), l'hydrolysate protéique de sardine (en cours de brevetage), le pâté de sardine, l'acide hyaluronique (traitement anti-ride) et l'extraction de bêta carotène à partir des micro-algues.

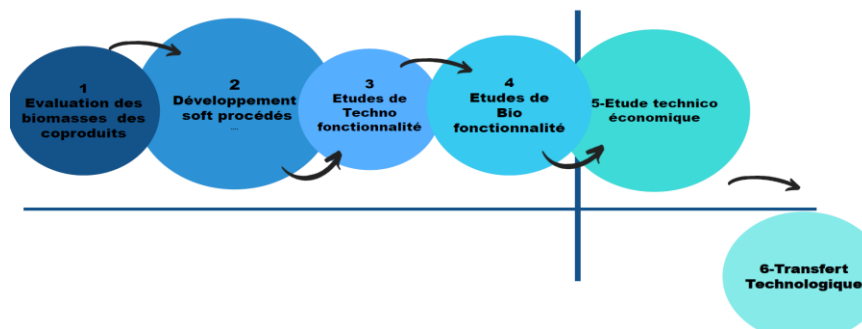


Figure 5: Exemple approche biotechnologique de valorisation des coproduits

- **Le traitement et la valorisation des produits de pêche par Monsieur KHALID THAOUI, Enseignant à l'ISPM.**

Cette présentation a montré la nécessité de conserver les produits de la mer qui sont des denrées périssables. Sans conservation, ces produits subissent une détérioration qui peut être d'ordre biologique, chimique et physique dû à des facteurs comme la température, l'acidité, le temps, l'oxygène et l'humidité.

A l'inverse, la conservation permet de garder sur une durée de vie déterminée le produit dans un état salubre pour la consommation avec ses propriétés organoleptiques. Il en ressort deux notions d'étiquetage nutritionnels : (i) la DDM : Date de Durabilité Minimale et (ii) la DLC : Date limite de consommation.

Par ailleurs, la présentation a fait cas de différentes techniques de traitement du poisson visant à le conserver et le valoriser. Celles-ci sont réparties en trois catégories :

- 1<sup>er</sup> degré : la réfrigération (opération qui consiste à chuter la température du poisson au voisinage de la température de la fusion de la glace 0°C), la congélation ou surgélation (opération qui consiste à chuter la température du poisson à -18°C respectivement de manière lente ou rapide) ;
- 2<sup>eme</sup> degré : le salage (à base du sel), le séchage, le fumage et le marinage (à base du sel et du vinaigre) ;
- 3<sup>eme</sup> degré : produits alimentaires manufacturés à base de d'organismes marins.

- **La valorisation des produits de la pêche et démarche d'innovation par le Pr YOUSSEF BOUAZZAOU, Enseignant à l'ISPM et Consultant QHSE**

Cette présentation, outre le rappel de l'importance de la valorisation des produits de la pêche, a insisté sur l'importance de l'innovation face aux exigences de certains marchés (USA, UE, etc.), les contraintes sociales et environnementales ainsi que la valorisation optimale des produits halieutiques.

L'innovation obéit à un certain nombre de modalités qui se présentent comme suit :

- Faire différemment : utilisation de matières premières différentes ou de nouveaux procédés de production ;
- Faire moins cher : automatisation ou changement de design ;
- Faire mieux : amélioration des performances (efficacité, fiabilité, fonctionnalité, etc.) ;
- Faire plus ou plus vite : réduction du cycle de production ;
- Faire autre chose : fourniture d'autres biens et services ou diversification ;
- Faire ensemble : augmentation de la synergie interne ou coopération avec des tiers.

Par ailleurs, la présentation a fait cas des catégories d'innovation qui peuvent être liées soit au produit (biens ou services), aux procédés (production ou distribution), à l'organisation et à la commercialisation.

- Présentation sur l'institut National de Recherche Halieutique par **Monsieur Salaheddine AYOUBI**, Directeur du Centre Régional de l'INRH à Agadir.

L'INRH est constitué de six (06) centres régionaux et de trois (03) centres spécialisés qui ont pour objectif de produire toute la connaissance scientifique nécessaire à une gestion durable du secteur halieutique.

Le Centre Régional d'Agadir visité au cours de ce stage, a pour missions dans sa zone de compétence :

- (i) Le suivi de l'état d'exploitation des ressources halieutiques et l'évaluation des stocks,
- (ii) La surveillance de la qualité du milieu marin et évaluation de la salubrité du littoral,
- (iii) La réalisation des études sur la biodiversité marine,
- (iv) L'accompagnement au développement du secteur aquacole et
- (v) L'appui et conseil aux professionnels et aux différents opérateurs du secteur.

Il abrite neuf (09) laboratoires dont les missions sont présentées ci-contre

	<b>LABORATOIRE PÊCHE</b>	Contribuer au suivi et à la gestion durable des ressources halieutiques
	<b>LABORATOIRE SUIVI ET SURVEILLANCE DU MILIEU MARIN</b>	Classer les zones de production conchylicole et suivre la salubrité des zones conchylicoles
	<b>LABORATOIRE PROSPECTIONS ACOUSTIQUES</b>	Suivre et évaluer les stocks des petits pélagiques par échosondage
	<b>LABORATOIRE PROSPECTIONS DEMERSALES</b>	Suivre et évaluer les stocks des espèces démersales par chalutage de fond
	<b>LABORATOIRE ÉCONOMIE DES PÊCHES</b>	Analyser la situation socioéconomique des filières de pêche et développer des modèles d'évaluation économique
	<b>LABORATOIRE PHYSIOLOGIE ET NUTRITION</b>	Accompagner le progrès du secteur aquacole et développer l'aliment piscicole
	<b>LABORATOIRE GÉNÉTIQUE DES POPULATIONS HALIEUTIQUES</b>	Réaliser les analyses génétiques pour l'étude et l'identification des stocks halieutiques

Figure 6 : Visite à l'INRH Agadir

### Les visites de terrain

Deux structures ont fait l'objet de visites de terrain en lien avec les thématiques de la recherche, l'innovation, la transformation et la valorisation des produits halieutiques.

### Le CSVTPM d'Agadir

Les activités des laboratoires des trois plateformes (biotechnologie, analytique et alimentaire) ont été décrites. Des exemples concrets d'innovations ont été présentés notamment la technologie du Kuraban qui consiste à maintenir le poisson frais à  $-9^{\circ}\text{C}$  sans altérer ses propriétés organoleptiques.



### L'Entreprise CIBEL

Elle dispose d'une unité de traitement de conserves. La visite a permis de nous imprégner des différentes étapes dans le traitement et la fabrication de conserves notamment la réception des produits frais et congelés, la conservation des produits, la décongélation ( $20^{\circ}\text{C}$ ), le traitement industriel de filet de sardines et pour le traitement manuel du filet de maquereaux, un autre salle de traitement traditionnel des sardines, des anchois, des maquereaux et des thons, un écaillage, d'une calibreuse (séparation des poissons selon les tailles) et d'une machine de lavage des produits. Après le processus ci-dessus, l'étape suivante consiste à la mise en boîte et à la cuisson des produits à une température différente. Ensuite viennent l'assaisonnement (saumure, huile, sauce tomate), le sertissage et la stérilisation à  $122^{\circ}\text{C}$  (durée de conservation) pour s'assurer que les bactéries soient totalement neutralisées. L'entreprise CIBEL traite quatre (04) espèces de poisson à savoir : la sardine, l'anchois, le maquereau et le thon.



Figure 7: Visite de l'entreprise CIBEL

## II.4. Le Suivi, Contrôle et Surveillance des activités de pêche

Une (01) présentation sur le thème la connaissance des opérations de débarquement et de transbordement faite par **Monsieur OUCHKENI EL MUSTAPHA**, Délégué des Pêches Maritimes (DPM) d'Agadir, suivie par deux (02) séances d'échanges avec **Monsieur TRABELSI Essaid**, Ingénieur principal en Chef Export à la DPM, ont abordés la thématique du SCS des activités de pêche et de traçabilité des produits de la pêche au Maroc. Il en ressort que le Royaume est doté d'un important dispositif intégré de lutte contre la pêche Illicite Non déclarée et Non réglementée (INN) caractérisé par :

- Une plateforme juridique actualisée (mise à jour de la réglementation, registre central de l’immatriculation de la flotte, système de Licence de pêche) ;
- Une entité Administrative de coordination de contrôle des activités de la pêche (Direction de Contrôle des Activités de la Pêche Maritime) ;
- Des procédures et méthodologies opérationnelles de contrôle ;
- Outils électroniques performants pour le suivi et la surveillance Personal Digital Assistant (PDA), système de surveillance des navires par satellite (VMS) ;
- D’un plan national de contrôle décliné en 18 PRC (Plan Régional de Contrôle) ;
- Processus de suivi et maîtrise du circuit pour un contrôle dans la chaîne de Valeur ;
- Programme de renforcement des capacités du personnel chargé de la police de pêche (Plusieurs cycles de formation).

Le SCS est assuré par institutions suivantes :

- **Le Département de la Pêche Maritime à travers la DCAPM** : La Direction du Contrôle des Activités de Pêche Maritime (DCAPM) assure la coordination en matière de contrôle et de surveillance des pêches maritimes au niveau Central (contrôle à terre et en mer VMS). Au niveau régional, ce sont les délégations des pêches maritimes qui mettent en œuvre la politique de contrôle définie par la DCAPM et assurent le contrôle opérationnel.
- **La Marine Royale** : Elle assure le contrôle en mer (Zone de pêche, engins de pêche, taille marchande, espèces interdites...) et aérien ;
- **La Gendarmerie Royale** : Elle assure un contrôle terrestre, et en mer de l’activité de la pêche ;
- **La Douane** : Contrôle, accès au port aéroport et routier.

## II.5. Le développement de l’aquaculture

Trois (03) présentations ont été faites par **Monsieur Lahoussine AARAB**, Représentant de l’Agence Nationale Développement Aquaculture (ANDA) sur les thèmes de la planification aquacole dans l’aquaculture marine, la Loi n°84-21 relative à l’aquaculture marine ; et les projets aquacoles à caractère social et solidaire. Il en ressort que :

L’aquaculture dans le Royaume du Maroc est principalement marine et est dotée d’un cadre juridique spécifique favorisant son émergence. Une agence nationale lui est dédiée pour assurer son plein développement, ce qui contribue fortement à l’essor du secteur halieutique marocain et globalement à l’économie du Royaume.

L’Aquaculture marine est soutenue dans le Royaume du Maroc par une volonté politique qui la priorise en termes d’aménagement spatial du littoral. En effet, 2.200 km côtes sur les 3.500 km que compte le Maroc (soit 63% du littoral) sont couverts par la planification aquacole ; laquelle s’appuie sur une approche à la fois participative, scientifique, économique et environnementale.

La politique aquacole marocaine est basée sur cinq (5) piliers stratégiques à savoir :

- (1) La planification spatiale aquacole ;
- (2) Le cadre juridique ;
- (3) La promotion de l’investissement aquacole ;
- (4) L’introduction de nouvelles compétences ;

(5) La structuration des organisations socio-professionnelles.

Les filières aquacoles au Maroc exploitent une dizaine d'espèces et se présentent comme suit :

- La pisciculture : le Loup bar – *Dicentrarchus labrax*, la Dorade – *Sparus aurata* et le Maigre – *Argyrosomus regius*
- La conchyliculture : Huitre – *Crassostrea gigas*, Moules – *Mytilus galloprovincialis* et *Perna perna*, Palourde – *Ruditapes decussatus*
- L'algoculture : Algue rouge – *Gracilaria gracilis*

## II.6. L'économie bleue

Une (01) présentation sur le sujet a été effectuée **Monsieur Aomar BOURHIM**, Expert international sur le thème la pêche et l'aquaculture dans un contexte de l'économie bleue durable : perspectives d'une gestion intégrée de l'espace marin. Il en ressort que ce concept qui consiste à exploiter durablement les ressources naturelles issues des milieux aquatiques dans le respect de la conservation de la biodiversité. Il s'agit d'exploiter de manière optimale des océans, des lacs et des fleuves avec l'idée d'une utilisation rationnelle et durable des ressources naturelles, renouvelables et non renouvelables par la mise en synergie des différents secteurs économiques liés aux océans et autres milieux aquatiques. L'économie bleue est une réponse à l'ODD 14 consacrée à la vie aquatique. Par ailleurs, la stratégie de développement et de compétitivité du secteur halieutique marocain, dénommée Halieutis, est en phase avec le concept de l'économie bleue d'autant plus qu'elle prône une exploitation harmonieuse des ressources halieutiques par la création d'emplois durables et compétitifs.

## II.7. Développement des infrastructures et système de commercialisation des produits de pêche.

La présentation institutionnelle de l'Office National des Pêches (ONP) faite par son Directeur régional, **Monsieur Ezzeroili Khatari**, a abordé les thématiques du développement des infrastructures et de la commercialisation des produits de pêche.

Concernant les infrastructures, le Maroc dispose actuellement

- (i) De 10 Marchés de gros de poisson,
- (ii) De 20 Villages de Pêcheurs,
- (iii) De 25 Points de Débarquements Aménagés,
- (iv) De 09 Comptoirs d'agrèage de poisson industriel et (v) 22 Halles de criée.

Ce dispositif est reparti dans les différentes régions du royaume et facilite l'activité commerciale autour des produits de la pêche.

Le système de commercialisation des produits de la pêche est digitalisé depuis la déclaration des captures jusqu'à la vente aux enchères. Tous les acteurs du système disposent de comptes sur la plateforme **samac** à partir desquels toutes les transactions sont faites de manière numérique.

Les visites effectuées au port de pêche d'Agadir (Halle de criée, chantiers naval) et dans certains PDA (Immi Ouaddar, Imourane, Gourizim et Sidi Boufdail) ont permis de nous imprégner sur le niveau d'aménagement et les activités menées au sein de ces infrastructures.



Figure 8: Visite à la halle d'Agadir



Figure 9: Visite des PDA IMMI OUADDAR et IMOURANE



Figure 10: Visite des PDA de GOURIZIM et SIDI BOULFDAI



Figure 11: Visite du chantier naval de SOUSS MASSA



Figure 12: visite d'un chantier naval de fabrication d'embarcations en bois

## L'Entreprise AGADIR ICE

il a été question de se faire une idée des mécanismes de production de la glace pour la conservation des produits de la pêche au Maroc à travers la visite de cette entreprise. Le processus de production de la glace comprend la phase de réception de l'eau, son refroidissement grâce à un système de compression jusqu'à la formation de glace, la découpe de la glace, le stockage et la distribution. La capacité de production installée est de six (06) tonnes par heure pour un stockage total dans des silos isothermes de deux cents (200) tonnes. De plus, l'entreprise dispose de trois (03) entrepôts frigorifiques munis de sas de refroidissement permettant le stockage de poisson et d'une capacité



Figure 13: Visite de l'entreprise AGADIR ICE

## II.8. Organisation socio-professionnelle et intégration du concept genre

La présentation de **Monsieur El Asri Abdellah**, Chef de division des gens de mer, Département de la pêche maritime sur le thème promotion socio- professionnelle des gens de mer a passé en revue les thématiques de la protection sociale, l'organisation professionnelle et l'intégration de l'égalité de genre dans le secteur halieutique.

Au niveau de la protection sociale, tous les acteurs du secteur halieutique, bénéficient d'une couverture sociale et médicale généralisée.

Cette disposition a été davantage précisée lors de notre visite à la Maison du marin. Cette entité est un centre d'assistance sociale, d'orientation, de formation et de sensibilisation des marins. Les services offerts par la maison du marin sont gratuits.



Figure 14: Visite à la maison du marin à Agadir

## II.9. Le sauvetage maritime

La protection des vies humaines en mer est une priorité pour le gouvernement marocain, qui a mis en place des services de recherche et sauvetage (SAR) efficaces conformément aux dispositions de la convention internationale pour la sauvegarde de la vie humaine en mer (SOLAS). Ces services se déclinent en un Centre de Coordination des Opérations de Sauvetage Maritimes (MRCC) basé à Bouznika et des postes d'intervention le long des côtes marocaines. Dans les ports de pêche et les PDA sont respectivement postés des vedettes et des canots de sauvetage qui dans certains cas peuvent bénéficier du soutien des unités nautiques de la Gendarmerie royale, de la Marine royale ou de la protection civile.

Les participants ont pu visiter la vedette disponible pour les opérations de sauvetage de la DPM. Dénommée Souss-2, elle permet le déploiement en mer du service de sécurité de la délégation dans le but de procéder à des opérations de sauvetage dès réception d'éventuels signaux de détresse. Elle dispose à bord d'un capitaine, d'un chef mécanicien et de trois marins et effectue en moyenne 7 à 8 interventions annuellement.



Figure 15 : Vedette de sauvetage de la DPM d'Agadir

### III. ACQUIS DU STAGE

Les présentations sur le secteur des pêches au Maroc et les visites de terrain effectuées au cours de ce stage, ont permis aux participants d'acquérir les connaissances suivantes :

#### III.1. La gouvernance des pêches

- La gestion du secteur des pêches au Maroc est marquée par une forte décentralisation donnant des compétences majeures aux services régionaux qui sont par ailleurs très bien équipés ;
- La gestion du secteur des pêches au Maroc est assurée de manière synergique entre les administrations centrales, les services déconcentrés et les organismes sous tutelle spécialisés ;
- Une volonté politique à développer une flotte nationale moderne dans tous les segments de la pêche (artisanale, côtière et hauturière) ;
- La mise en œuvre efficace de la politique stratégique du secteur des pêches maritimes dénommée **Halieutis**, axée sur la durabilité, la performance et la compétitivité ;
- L'expertise marocaine dans le domaine des pêches maritimes (la recherche, la formation, la gestion durable des ressources halieutiques, etc..) est un levier de renforcement de la coopération au sein des pays de la COMHAFAT.

#### III.2. La formation

- La formation et le développement des compétences sont au cœur du rayonnement du secteur halieutique marocain ;
- La formation dans le secteur halieutique au Maroc bénéficie d'un important réseau d'écoles spécialisées couvrant divers niveaux de qualification ;
- Les instituts et centres de formation disposent d'équipements didactiques appropriés ;
- Un positionnement stratégique des instituts et centres de formation tels que l'ISPM pour maximiser les opportunités d'apprentissage pratique.

### **III.3. La recherche et innovation halieutique / transformation et valorisation des produits halieutiques**

- La recherche halieutique bénéficie d'un important réseau de centres qui assistent l'administration et les professionnels grâce à ses laboratoires spécialisés dotés de matériel et équipements de pointe ;
- Il existe une forte collaboration entre les institutions de recherche et l'industrie pour stimuler l'innovation, le développement et la commercialisation des produits. Des exemples concrets d'innovations ont été développés au niveau des structures de recherche halieutique, donnant au Maroc une grande capacité à optimiser la valorisation de ses produits de la pêche ;
- L'industrie halieutique marocaine est marquée par une multitude d'unités modernes couvrant tous les niveaux de transformation et appliquant le principe de la marche en avant ;
- Les connaissances sur les procédures de fabrication et techniques de conservation des produits halieutiques ont été renforcées ;
- La valorisation des sous-produits de poisson constitue un important créneau pour la production et l'exportation de farine et d'huile.

### **III.4. Les suivi, contrôle et surveillance des activités de pêche**

- Le cantonnement des navires et des barques dans leur port d'immatriculation, permet une meilleure gestion de l'effort et l'adoption de couleur pour les barques de la pêche artisanale limite ces dernière dans la zone géographique de leur région maritime ;
- L'identification des barques par la une puce incrustée dans la coque et accessible par un lecteur, assure le suivi des embarcations et notamment les captures de la pêche artisanale. Malgré les difficultés de la gestion du segment de la pêche artisanale dans plusieurs pays subsahariens, l'expérience du Maroc dans ce sens reste un exemple concret de réussite du suivi et contrôle des barques de pêche artisanale ;
- La protection des zones de pêches en anticipant sur les solutions à apporter notamment la multiplication des aires marines protégées, de parcs marins ou l'immersion des récifs artificiels.
- Tous les navires de pêches côtières et hauturières sont équipés de balises VMS.

### **III.5. Le développement de l'aquaculture**

- La politique aquacole est affirmée avec la création d'une agence spécialisée (ANDA) et l'adoption d'une loi spécifique et exclusive (loi 84-21) ;
- Le Maroc dispose d'une bonne expérience en matière d'aquaculture marine qui peut être mise à profit dans les autres pays de la COMHAFAT où la mariculture est au stade d'initiation.

### **III.6. Le développement des infrastructures et système de commercialisation des produits de pêche**

- L'existence de chantiers navals est un gage pour la modernisation et le renouvellement des unités de pêche artisanale et côtière ;
- La politique de proximité a favorisé l'implantation dans les différentes régions côtières d'infrastructures telles que les halles de criée, PDA, VDP etc. ;

- La non-rupture de la chaîne du froid pour maintenir la qualité du poisson et réduire la détérioration grâce des unités moderne de fabrique de glace, de chambres froides et des véhicules frigorifiques
- L'existence d'infrastructures adaptées à la topographie des sites ;
- La mise en œuvre active du gouvernement pour soutenir les initiatives du secteur privé ;
- La planification stratégique pour le développement des infrastructures de pêche pour répondre aux besoins futurs ;
- Une gestion optimale des Infrastructures complétée par des systèmes de gestion automatisés et une efficacité administrative.

### III.7. L'économie bleue

- Le Maroc est une terre propice pour l'économie bleue et parait être avant-gardiste sur ce concept ;
- La stratégie Halieutis, politique sectorielle des pêches maritimes au Maroc est conforme à la vision de l'économie bleue en raison de sa recherche de durabilité, de performance et de compétitivité dans la gestion des ressources halieutiques.

### III.8. L'organisation socio-professionnelle et intégration du concept genre

- Limiter la migration rurale-urbaine grâce à l'implantation stratégique des infrastructures de pêche dans les communautés rurales côtières ;
- L'ensemble des acteurs du secteur des pêches maritimes bénéficie d'une couverture sociale et médicale ;
- L'approche participative est effective avec l'implication des coopératives de pêche dans la gestion des PDA et VDP ;
- L'intégration de l'égalité de genre dans la politique sectorielle de la pêche maritime au Maroc est un gage de l'autonomisation économique des femmes du secteur ;
- La création d'une structure d'assistance sociale, d'orientation, de formation et de sensibilisation des marins à titre gracieux dénommée la Maison du marin ;
- L'implication des femmes dans les domaines de la recherche, de la transformation et de l'aquaculture du secteur de la pêche ;
- La prise d'initiatives visant à promouvoir l'inclusion du genre et à accroître la participation des femmes dans divers aspects du secteur de la pêche et de l'aquaculture sont également en place, comme la fabrication de filets, etc.

### III.9. Le sauvetage maritime

- Un dispositif opérationnel de sauvetage maritime conséquent reparti dans les différents ports de pêche et points de débarquement ;
- Des mesures préventives en termes de sécurité maritime régulièrement mises à jour et vulgarisées auprès des marins pêcheurs.

## IV. OBSERVATIONS

Les participants ont au cours de ce stage fait des observations sur l'organisation des présentations, des visites de terrain et le séjour à l'ISPM. Ces observations se présentent comme suit :

## Au niveau des présentations

1. Les présentateurs ont démontré leur expertise dans leurs domaines respectifs et ont fait de brillants exposés qui ont captivé les participants ;
2. Les thèmes traités étaient pertinents et ont suscité l'engouement des participants ;
3. Les participants ont unanimement apprécié la documentation fournie à la suite des exposés ;

Toutefois,

4. Le matériel de présentation, uniquement en français, n'a pu être au mieux exploité par les participants non-francophones (10 sur 19).
5. Le matériel d'interprétation linguistique était non fonctionnel ; ce qui a occasionné l'intervention d'un traducteur de circonstance qui s'est montré autant que possible disponible toute la durée du stage ;
6. le contenu des présentations était trop chargé pour les horaires impartis, ce qui a limité des échanges plus approfondis et interactifs.
7. Les participants n'ont pu exposer en plénière la situation de la pêche et de l'aquaculture dans leur pays respectifs quoiqu'ils aient fourni cette documentation requise, ce qui a occulté la compréhension mutuelle des réalités nationales en matière de pêche et d'aquaculture ;
8. Il a manqué une présentation sur la situation générale du Maroc à l'effet de permettre aux participants de comprendre globalement la vie sociale, culturelle, économique et politique du Royaume.

## Au niveau des visites

9. Les visites sur le terrain ont considérablement amélioré le processus d'apprentissage, avec un bon accueil et la disponibilité des responsables des structures visitées à fournir le maximum d'informations sur les préoccupations formulées ;
10. Les visites ont été diversifiées et en adéquation avec les présentations des sessions plénières ;

Toutefois,

11. Les visites n'ont pas intégré de sites aquacoles.

## Au niveau du séjour

12. Une navette a été assurée entre l'aéroport et le lieu d'hébergement à l'arrivée et au départ des participants.
13. Le site de l'ISPM, lieu d'hébergement des participants est un cadre paisible et sécurisé.
14. Les participants étaient couverts par une assurance maladie (celle-ci a permis de prendre en charge un participant tombé malade au cours du stage) ;

Toutefois,

15. Les participants auraient préféré un cadre d'hébergement avec un standing plus élevé que celui proposé par l'ISPM.
16. Le programme de travail a subi plusieurs modifications pour s'adapter au jour le jour aux contraintes de disponibilité des personnes à rencontrer et des structures à visiter.
17. Le diner était servi tardivement la plupart du temps, avec aucune possibilité de choix.

## V. RECOMMANDATIONS ET CONCLUSION

Au terme du stage organisé par la COMHAFAT, qui visait le perfectionnement et le renforcement des capacités des fonctionnaires et cadres relevant de l'administration de la pêche et de l'aquaculture de ses États membres, l'on peut dire que les objectifs fixés dès le départ ont été atteints.

En effet, ce stage s'est tenu sur une période de deux semaines (du 24 juin au 05 juillet 2024) dans la ville d'Agadir au Maroc, a vu la participation des représentants de 17 États membres de la COMHAFAT. Ces délégués occupent dans leur pays respectif des responsabilités non moins importantes au sein de l'administration nationale des pêches.

Plusieurs experts marocains ont été rencontrés à l'occasion des sessions plénières et des visites de terrain. Les échanges avec eux ont enrichi les participants dans leur imprégnation de l'expérience marocaine dans le domaine halieutique et du large dispositif soutenant la gestion de la pêche et de l'aquaculture ainsi que les industries y afférentes.

Au regard du déroulement du stage et de ses acquis, les participants félicitent la COMHAFAT pour cette initiative et s'autorisent à lui faire les recommandations suivantes :

1. Poursuivre le programme de formation des cadres et agents techniques des administrations des pêches des États membres de la COMHAFAT et leur faciliter l'imprégnation de l'expérience marocaine dans le domaine halieutique ;
2. Adapter au mieux l'ampleur des thématiques abordées à une durée de stage plus adéquate (ce stage aurait pu durer 30 jours au vu des sujets traités ou aurait pu se limiter à une ou deux thématiques sur les 15 jours)
3. Veiller à ce que l'invitation faite aux pays indique clairement le groupe cible visé par la formation afin de permettre aux autorités compétentes des administrations nationales des pêches et d'aquaculture de désigner les agents les mieux indiqués pour participer au programme.
4. Organiser ou soutenir, au profit des cadres du secteur halieutique des États membres de la COMHAFAT, des programmes de formation en Master ou Doctorat sur des thématiques telles que (i) l'économie bleue, (ii) la transformation et la valorisation des produits halieutiques, (iii) l'aquaculture marine, (iv) la gouvernance des pêches, et (v) la dimension sociale et l'égalité du genre dans le domaine halieutique ;

## ANNEXES

### Liste des participants

1. Monsieur ZAMMASSOU YAOVI PRUDENCE, **Bénin**
2. Madame ARACI ISABEL GOMES RODRIGUES ROCHA, **Cabo verde**
3. Madame EIPHANIENGUACKONGHO, **Gabon**
4. Madame AMIE NDURE, **Gambie**
5. Monsieur SAMPA MEKA GEDEON, **Cameroun**
6. Madame YAA TIWAAH AMOAH, **Ghana**
7. Madame MARGARET NARH-JOSIAH, **Ghana**
8. Madame JACQUELINE MAWUTOR MANSA AHETO, **Ghana**
9. Monsieur DELEUSE SERGE DONALD, **Côte d'Ivoire**
10. Madame DIENABA SANGARE, **Guinée Conakry**
11. Monsieur LEONCIO MBA OKUE ABOGO, **Guinée Équatoriale**
12. Madame MAGDALENE K FLOMO, **Libéria**
13. Monsieur GUEYE DJIBY, **Mauritanie**
14. Madame OLUWAKEMI MARIAM EMMANUEL, **Nigéria**
15. Madame MICHELINE NGAME NIONGAMA, **RDC**
16. Monsieur NDONG SERGE CLAUDE, **Sénégal**
17. Madame KEYTA MARIANETO PIRES DOS SANTOS, **Sao Tomé et Principe**
18. Madame GERALDEEN LABOR-SESAY, **Sierra Leone**
19. Madame ALI-KIGBAOUAFISSETOU, **Togo**

## Références (titres et auteurs des présentations)

S/N	DATE	PRÉSENTATION	AUTEUR
1	24/06/2024	Filière farine et huile de poisson : aspects technologiques et sanitaires	Dr. Mih Hachim, Docteur Vétérinaire et Expert en valorisation des ressources naturelles
2.	24/06/2024	Pêche et aquaculture dans le contexte de l'économie bleue durable : perspectives d'une gestion intégrée de l'espace marin	M. Aomar BOURHIM, Expert international en Economie Bleue
3.	24/06/2024	Aquaculture marine : planification de l'aquaculture.	M. Lahoussine AARAB, Représentant de l'Agence Nationale de Développement de l'Aquaculture
4.	25/06/2024	Formation dans le secteur de la pêche maritime	M. Mohamed HMAMOU, Directeur ISMP
5.	25/06/2024	Cadre stratégique pour la gestion des pêcheries maritimes	M. OUCHEKANI EI Mustapha, Délégué des Pêches Maritimes
6.	25/06/2024	Connaissance des opérations de débarquement et de transbordement	M. OUCHEKANI EI Mustapha, Délégué des Pêches Maritimes
7.	25/06/2024	Loi n°84-21 relative à l'aquaculture marine	M. Lahoussine AARAB, Représentant de l'Agence Nationale de Développement de l'Aquaculture
8.	25/06/2024	Promouvoir les produits de la pêche et de l'aquaculture pour l'industrie de la pêche	Mme Mariem KHARROUBI, Chef du CSVTPM
9.	26/06/2024	Présentation institutionnelle de l'Office National des Pêches (ONP)	M. Ezzeroili Khatari, Directeur Régional de l'Office national des pêches (ONP)
dix.	26/06/2024	Inspection et Certification des produits de la pêche et de l'aquaculture selon le principe d'Analyse des Risques et la réglementation Européenne	Dr. Mih Hachim, Docteur Vétérinaire et Expert en valorisation des ressources naturelles
11.	26/06/2024	Promotion socioprofessionnelle des gens de mer	M. El Asri, Abdellah, Chef de division des gens de mer, Département des Pêches Maritimes
12.	26/06/2024	Projets aquacoles à caractère social et solidaire	M. Lahoussine AARAB, Représentant de l'Agence Nationale de Développement de l'Aquaculture
13.	28/06/2024	Transformation et valorisation des produits de la pêche	M. KHALID THAOUI, Maître de conférences à l'ISPM
14.	02/07/2024	Valorisation des produits de la pêche et démarche d'innovation	Pr. Youssef Bouazzaoui, Conférencier chez ISPM et Consultant QHSE
15.	02/07/2024	Système SCS pour les activités de pêche et la traçabilité des produits de la pêche au Maroc	M. TRABELSI Essaid, Ingénieur Principal Export en Chef à la DPM