



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*

Secrétariat Exécutif

**Atelier sur :
« Les principes d'hygiène et de qualité appliqués aux
techniques de transformation artisanale des produits
halieutiques pour un meilleur accès au marché »**

**25-26-27 Mars 2016
Agadir-Maroc**



1. INTRODUCTION

Le Japon est un pays qui a une forte réputation en matière de préparation et de consommation de produits halieutiques qui peut véritablement profiter aux femmes africaines qui se limitent dans leurs activités de transformation artisanale au fumage et au séchage de poisson dans des conditions souvent rudimentaires.

Les techniques japonaises de préparation du sushi, du surimi ou encore du saucisson de poisson peuvent être utiles aux femmes africaines en leur offrant la possibilité de diversifier l'offre alimentaire et nutritionnelle aux populations, notamment aux enfants souvent exposés à des déficits nutritionnels.

Outre une diversification de l'offre de consommation, ces techniques japonaises peuvent contribuer à améliorer les revenus des femmes africaines si, bien entendu, ces produits sont bien commercialisés.

2. L'ATELIER

Conformément à son plan d'action, la COMHAFAT a organisé du 25 au 27 mars 2016, à l'Institut Supérieur de Pêche Maritime (ISPM) d'Agadir -Royaume du Maroc- un atelier sur *«Les principes d'hygiène et de qualité appliqués aux techniques de transformation artisanale des produits halieutiques pour un meilleur accès au marché»*.

Cet atelier destiné aux femmes membres du **Réseau Africain des Femmes de la Pêche (RAFEP)**, a été organisé en collaboration avec le **Women's Forum for Fish (WFF)** et l'**Institut Supérieur des Pêches Maritimes (ISPM)** d'Agadir. Il a connu la participation de 16 femmes membres du RAFEP, venant du Maroc, du Cameroun, de la Guinée, de la Guinée Bissau, du Ghana, de la Côte d'Ivoire, du Bénin, du Sénégal, de la Mauritanie, du Sierra Leone, et du Gabon.

Cette rencontre a connu la présence d'une forte délégation japonaise rehaussée par la présence du représentant de l'Agence des Pêches du Japon, ainsi que la participation des responsables du Ministère de la Pêche Maritime du Maroc. La liste complète des participants se trouve en **annexe 1** de ce présent rapport.

3. OBJECTIFS DE L'ATELIER

- Objectif général

L'objectif général de l'atelier est de relever le défi de la valorisation des ressources halieutiques, en dispensant une formation aux femmes africaines portant sur les techniques d'amélioration de transformation et de la gestion de la qualité et de l'hygiène des produits de la pêche, afin de permettre aux membres du RAFEP de disposer des capacités techniques à même d'améliorer leur méthode de travail et la qualité de leurs produits pour un meilleur accès aux marchés.

Les cours pratiques ont porté sur la préparation du surimi traditionnel avec des outils rudimentaires.

Une valorisation à même de donner plus de valeur ajoutée aux produits qui sont commercialisés, mais aussi de diversifier les types de produits destinés à la consommation pour relever un autre défi qu'est celui de la sécurité alimentaire.

- **Objectif spécifiques**

Les objectifs spécifiques de l'atelier sont les suivants :

- Former les membres du RAFEP pour mieux assimiler les normes de base d'hygiène de qualité des produits. Cette formation passe par :
 - des cours théoriques sur l'identification et analyse des dangers liés à l'activité de transformation artisanale des produits halieutiques.
 - la sensibilisation aux mécanismes d'altération liés à l'activité de transformation artisanale des produits de la pêche,
 - introduction aux modalités d'élaboration d'un plan HACCP, et à la démarche d'élaboration des GBPH en transformation artisanale (Salage-Séchage-Fumage).
- Encourager les participantes à acquérir une série de techniques nouvelles telle que la fabrication de surimi avec des moyens rudimentaires (laquelle est traditionnelle au Japon). La fabrication de surimi est plus propice que d'autres méthodes (le salage, le séchage et le fumage) pour une meilleure assimilation des techniques acquises.
- Echange d'expériences entre femmes africaines et japonaises sur les techniques culinaires avec l'utilisation de matériels de cuisine similaires tels que mortier et le mortier.

4. CEREMONIE D'OUVERTURE

La cérémonie d'ouverture de l'atelier s'est déroulée avec les allocutions de M. Abdelouahed Benabbou, Secrétaire Exécutif de la COMHAFAT, M. Jamal SADAK, Directeur de l'ISPM, Mme Shiraichi, Présidente du WFF et Mme Baliaba bayene Atiba, Présidente du RAFEP, (Agenda de l'atelier en **annexe 2**).

M. Sadak, Directeur de l'ISPM, est revenu sur l'importance de la transformation artisanale des produits de la mer dans l'économie des pays africains, surtout avec l'expansion des échanges qui en font des produits commerciaux d'envergure et d'avenir. Il a en outre magnifié le niveau et la diversité de participation à cet atelier qui devient un cadre de concertation et de dialogue entre hommes et femmes d'horizons divers mus par la préoccupation de mettre leurs compétences et expériences au service du développement de l'Afrique et de leurs pays.

M. Benabbou, Secrétaire Exécutif de la COMHAFAT, a remercié le Département des Pêches du Maroc pour avoir bien voulu accueillir l'organisation de cet Atelier à l'ISPM d'Agadir ainsi que les personnalités qui participent à la cérémonie d'ouverture.

Il a précisé l'importance de cet atelier de formation sur les principes d'hygiène et de qualité appliqués aux techniques de transformation artisanale des produits halieutiques qui vise à offrir une alternative aux techniques africaines traditionnelles de séchage et de salage des produits de la pêche avec un strict respect des normes de la qualité et d'hygiène.

Mme Shiraichi, Présidente de WFF a exprimé toute sa joie de retrouver les femmes membres de la COMHAFAT afin de poursuivre les échanges déjà entamés et contribuer au renforcement des capacités des femmes à travers l'expérience japonaise de préparation du surimi par la technique traditionnelle japonaise de valorisation, utilisant un mortier et un pilon.

Elle a rappelé aussi la nécessité de diversifier l'utilisation des ressources halieutiques par l'échange d'expérience et la transmission du savoir-faire de meilleures méthodes de préparation de poisson (Allocution en **annexe 3**).

Pour finir, Mme Baliaba, Présidente du RAFEP, après avoir remercié les initiateurs de cet atelier, a rappelé les principales missions du RAFEP, à savoir :

- Promouvoir les échanges entre les femmes des pays membres ;
- Renforcer les capacités organisationnelles, professionnelles et entrepreneuriales des femmes en vue d'améliorer leur pouvoir économique ;
- Promouvoir la commercialisation des produits halieutiques au niveau régional et international.
- Faciliter l'accès des femmes aux financements adaptés à leurs besoins.

Elle est revenue sur les difficultés de la transformation artisanale, tout en espérant que cet atelier contribue à une nouvelle perspective pour les femmes du RAFEP. En terminant ces propos, Mme Baliaba, Présidente du RAFEP a remercié l'ONG japonaise WFF, le gouvernement du Japon et la COMHAFAT qui ont su répondre à un des problèmes auxquels les femmes sont confrontées afin d'améliorer leurs revenus dans un secteur de plus en plus difficile (Allocution en **annexe 4**).

5. DEROULEMENT DE L'ATELIER

5.1 Cours théoriques

Dans cette session, **Pr BOUAZZAOUI YOUSSEF** de l'ISPM d'Agadir, a fait deux présentations :

- La première porte sur l'évolution de la qualité des poissons en post-capture, dans laquelle il expliquant que le poisson, à l'instar des autres produits halieutiques, est très périssable. Dès sa capture et sa mort, il entame un processus effréné de dégradation de la qualité à cause de facteurs intrinsèques ou extrinsèques.

L'intervention détaille ce processus et met l'accent sur les précautions à prendre pour retarder au maximum l'altération de la qualité.

- La deuxième présentation porte sur les modalités de la démarche HACCP, qui représente l'un des piliers du plan de maîtrise sanitaire. Elle permet l'analyse des dangers dans des denrées alimentaires et propose des mesures préventives pour la maîtrise.

La mise en place de la démarche HACCP est une condition *sine qua none* à l'obtention de l'agrément sanitaire requis pour la production de denrées alimentaires et leur mise sur le marché. La présentation inclura des items pour la sensibilisation des transformateurs sur l'importance de la démarche HACCP et décrira les étapes à suivre pour sa mise en place.

Ensuite, **Pr Khalid THAOUI**, de l'ISPM d'Agadir a fait une intervention qui s'articule autour de deux axes. Le premier axe concerne les principes généraux de traitement des produits de la pêche, le second aborde les techniques ancestrales de conservation, « de salage, le séchage, le fumage, et les problèmes techniques rencontrés ».

Par la suite **M. Mohammed SADIKI**, du Secrétariat de la COMHAFAT, a fait une présentation dont ci-dessous les principaux enseignements :

1- Les faits marquants du commerce des produits de la pêche

On note principalement une intégration croissante des produits de la pêche dans le commerce international qui sont positionnés parmi les produits agricoles et alimentaires les plus commercialisés.

La moitié des produits de la pêche échangés sur le marché mondial proviennent de pays en développement, alors que les pays développés (L'Union européenne les États-Unis d'Amérique et le Japon) absorbent environ 80% des importations totales de produits halieutiques, en valeur.

Plus des 3/4 du volume de poisson et de produits de la pêche faisant l'objet d'exportations sont destinés à la consommation humaine.

2- Les principaux acteurs du régime commercial international des produits de la pêche

L'OMC, la FAO et d'autres organisations ont mis en place le cadre de référence dans lequel les États sont appelés à coopérer à la formulation de règles et de normes appropriées :

- a- Les organisations du système des Nations Unies gèrent les questions relatives au développement durable, la préservation de l'environnement, la sécurité sanitaire, la qualité des denrées alimentaires, la sécurité alimentaire ;
- b- Les institutions régissant le commerce international du poisson et des produits de la pêche :

b-1 Le système OMC établit un cadre de règles pour le commerce en vue de la libéralisation des marchés internationaux des biens, services et investissements ;

b-2 La Commission du Codex Alimentarius créée en 1963 par la FAO et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) pour élaborer des normes, visant la protection de la santé humaine ;

b-3 L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE)

Créé en 1924, Les normes de l'OIE sont reconnues par l'Organisation mondiale du commerce comme étant les règles sanitaires Internationales de référence par rapport aux maladies animales ;

b-4 La Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES) régit le commerce international des espèces menacées d'extinction.

Ainsi, les principales barrières au commerce des produits de la pêche sont de 2 types :

- 1- Les barrières tarifaires (tarifs douaniers), en phase de déclin au profit des barrières d'ordre qualitatif ;
- 2- Les barrières non tarifaires : Les questions techniques relatives à la sécurité sanitaire, la qualité des produits, la certification et la traçabilité, les subventions préjudiciables au commerce et à l'environnement, et les mesures de sauvegarde.

3- Normes de qualité pour les produits de la pêche en Afrique

Le secteur artisanal de la pêche joue un rôle essentiel dans l'emploi, la lutte contre la pauvreté, et l'approvisionnement des marchés africains.

La transformation artisanale contribue de son côté à la valorisation des produits de la pêche, la diminution des pertes post-capture, et l'approvisionnement des villes et des régions.

Toutefois, la pêche artisanale se trouve exclue de la politique de mise aux normes, contrairement à la pêche industrielle. Ainsi, la filière de pêche artisanal est appelée à relever un ensemble de défis pour sa mise à niveau, en l'occurrence :

Passer du statut informel au contexte formel structure, Respecter les normes d'hygiène et de qualité, Assurer l'innocuité des produits, Valoriser Innover, Atteindre les marchés éloignées.

4- recommandations et pistes d'amélioration des normes d'hygiène et de qualité dans la filière de pêche artisanale

Un ensemble d'actions doivent être préconisées en vue d'une mise en normes d'hygiène et de qualité des produits de la filière artisanale dont principalement :

Amélioration des conditions de production et infrastructures (aménagement des sites de pêche, de débarquement et des procédés techniques de transformation), la formalisation de l'activité artisanale par des mesures encourageantes, et normalisation au niveau régional des produits de la pêche selon une démarche progressive avec adoption d'une démarche marketing soucieuse des préférences des consommateurs et de la valorisation des produits le long de la chaîne de valeur.

Mme Hind Mouhanni, Professeur à l'ISPM, et coordinatrice pédagogique de l'atelier a intervenu sur les thèmes suivants :

1. Expérience Marocaine au séchage artisanal des moules ;

2. Identification et analyse des dangers liés à l'activité de transformation artisanale des produits halieutiques ;
3. Agents et mécanismes d'altération liés à l'activité de transformation artisanale des produits de la pêche ;
4. Travaux pratiques II (avec Pr. Thaoui Khalid) Produits salés et fumés.

Elle a présenté par la suite

- les différentes méthodologies de prélèvement des moules sur le terrain et les conditions de conservation jusqu'à l'atelier ;
- le processus de transformation des moules à l'atelier ;
- Identification et analyse des dangers biologiques, chimique et physique qui menace la qualité du produits jusqu'à la consommation ;
- Identification des conditions de transformation artisanales non maîtrisées qui favorisent des facteurs physico- chimiques et microbiologique d'altération des produits de la pêche et
- démonstration pratique de la préparation, conditionnement et conservation des produits salés et fumés.

Mme Rachida Akabli, Professeur à l'ISPM, a pour sa part présenté la démarche d'élaboration des GBPH en transformation artisanale (Salage-Séchage-Fumage). Les guides de bonnes pratiques hygiéniques comme documents de référence, d'application volontaire, conçus par les filières professionnelles de la chaîne alimentaire pour les professionnels. Chaque guide de bonnes pratiques d'hygiène rassemble les recommandations spécifiques au secteur auquel il se réfère. Ces documents recommandent des moyens, des méthodes adaptées, des procédures dont la mise en œuvre doit aboutir à la maîtrise des exigences sanitaires (réglementaires ou non) lors de la préparation, de la transformation, de la fabrication, du conditionnement, du stockage, du transport, de la distribution, de la manutention et de la vente ou mise à la disposition du consommateur des denrées alimentaires. Ils permettent aussi aux professionnels d'harmoniser les règles d'hygiène pour un secteur d'activité.

Mr Khalid Thaoui Professeur à l'ISPM, a fait une présentation qui s'articule autour de deux axes :

- Le premier, concerne les principes généraux de traitement des produits de la pêche.
- Le second, aborde les techniques ancestrales de conservation à savoir le salage, le séchage et le fumage, et les problèmes techniques rencontrés.

Enfin, **M. Hideki Moronuki** de l'Agence de Pêche du Japon a fait une présentation sur le rôle des cétacés dans l'écosystème marin et la nutrition humaine pour une utilisation des ressources marines vivantes d'une manière durable et plus équilibrée.

5.2 Présentation des expériences culinaires africaines par les participantes

A la suite des présentations théoriques en plénière, les participantes du RAFEP sont revenues sur leurs expériences dans les préparations culinaires à base de poisson, généralement pélagique fumé, salé ou séché.

6. FORMATION PRATIQUE SUR LA PRÉPARATION DU SURIMI

S'agissant d'une séance de travaux pratiques dans la cuisine de l'ISPM, 2 jours ont été consacrés aux préparatifs qui consistaient à acheter des ingrédients (sardines, légumes, épices) et du matériel (sauces, serpillières, etc.) et à la fabrication à titre d'essai du surimi avec la méthode proposée.

A noter la participation d'une vingtaine d'élèves de la Section de la Transformation de Produits Halieutiques de l'ISPM qui ont montré un grand intérêt à cette méthode traditionnelle. la fabrication du surimi.

Le 26 mars 2016, deuxième jour de l'atelier, Mme Shiraishi présidente de WFF avec son équipe ont déroulé une formation pratique de fabrication du surimi traditionnel du Japon avec un mortier en terre cuite et un pilon. Cette formation s'est faite dans le laboratoire de l'ISPM d'Agadir, (les photos en **annexe 5**).

7. CLÔTURE

Mme Shiraishi a souhaité que cette formation soit très utile aux femmes et qu'elle leur permette d'enrichir les modes de préparation des produits de la pêche en espérant que d'autres formations soient périodiquement organisées dorénavant, Elle a aussi invité toutes les participantes à préparer un rapport sur l'ensemble des activités pratiquées au pays d'origine et l'envoyer au Secrétariat Exécutif de la COMHAFAT.

Au nom des femmes membres du RAFEP, Mme Baliaba, la Présidente a remercié la COMHAFAT, l'ONG WFF, et le REPAO pour leur appui ainsi que les autorités marocaines pour la qualité de l'accueil et du séjour.

M. Sadak a remercié les participantes, Mme Shiraishi de l'ONG WFF pour son engagement et son dévouement à l'égard des femmes africaines, le secrétariat de la COMHAFAT pour les efforts qu'il prodigue au réseau des femmes africaines opérant dans le secteur de la pêche.

Le Secrétariat de la COMHAFAT a offert à chacune des participantes un jeu de mortier et pilon, et un certificat de participation illustré d'une photo de famille destinée à tous les participants.

Annexe 1**Liste des participants**

Pays	Nom et Prénom	Coordonnées
Bénin	Mme Ayaba Victoire GOMEZ	RENAFEP Email : aligovic@gmail.com
Cameroun	Mme Beyene Ateba Epse BALIABA	RESEAU CAMEROUNAIS DES FEMMES DE LA PECHE Email : beyene.beyene@yahoo.fr
Côte d'Ivoire	Mme Amy Christiane DAGO	RENAFEP CI / UNACOOFEP CI Email : dagoamy@yahoo.fr
Gabon	Mme JEANNE ASSENGONE NDONG	Mareyeuse/centre des pêches d'OWENDO Email : assengone.jeanne@yahoo.com
Guinée Bissau	Mme Antonia Adama DJALO	PRESIDENTE DU RENAMUP Email : antoniadamadjalo@hotmail.com
Guinée	Mme mama yawa SANDOUNO	RENAFEP Email : keriwel@yahoo.fr
Mauritanie	Mme Twilet Lemer MANE	responsable du suivi du réseau des Femmes de la Pêche Email : nedwa.nech@gmail.com
Sénégal	Mme AWA DJIGAL	RAFEPAS Email : djigalawa@yahoo.fr
Maroc	Mme MESSAOUDA RACHID	Présidente du REMAFEP Email : messaoudarachid@gmail.com
Ghana	Mme GLORIA OFORI - BOADU	President WOMEN ASSISTANCE ET BUSINESS /ASSOCIATION WABA Email: gloriaoboadu@gmail.com
Sierra Leone	Mme Benrina Demoh KANU	Deputy Head Fish Processing and Quality Assurance Unit, Ministry of Fisheries and Marine Resources Email: demohkanu@gmail.com
Secrétariat de la COMHAFAT	M Abdelouahed BENABBOU	Secrétaire Exécutif de la COMHAFAT Email: benabboucomhafat@gmail.com

	M Mohammed HADDAD	Responsable Financier Email: haddad.comhafat@gmail.com
	Mme Hayat ASSARA	Assistante de Direction Email: Hayat.comhafat@gmail.com
	Mme Karima CHOUKRANI	Secrétaire de Direction Email: Mkarima241@gmail.com Secretariat.comhafat@gmail.com
	M Atsushi Ishikawa	Expert Email: a615@ruby.ocn.ne.jp
	M Mohamed SADIKI	Cadre Email: sadikicomhafat@gmail.com
Interprètes	M Yacine OULAMINE	Interprète Email: yassinou@gmail.com
	M. ZAHRI Rachid	Collaborateur Email : rachidzahari98@gmail.com
	Mme Miyuki FUKASU	Interprète Email : cooperation@rb.mofa.go.jp
Japon	Mme Yuriko SHIRAISHI	Représentante Email: gyo@wff.gr.jp 03-3546-1291
	Mlle Akiko SATO	Personnel du Secretariat Email: sato@wff.gr.jp 080-1378-4114
	Mme Kana FUJII	Chef Cuisinier Email : kana87hana@gmail.com
	M. Shô OHKUBO	Personnel du Secrétariat Email: osahikawa2974@hotmail.co.jp 090-6936-5970
	M Moronuki Hideki	Senior fishries negotiator Email : Hideki_monoruki600@maff.go.jp
	M Takagi yoshihiro	Conseiller Email : ytakagi8@yahoo.co.jp

Ministère de la Pêche Maritime, Maroc	Mme Fouzia LAHLOU KASSI	Direction des industries de la Pêche Email : flahlou@mpm.gov.ma Tél : 06 11326995
	M. Noreddine ALILOU	Secrétariat Général / MPM Email : Nalilou4@gmail.com
	Mme Nabila BOUAMEUR	Cadre au Ministère des Pêches Maritimes Email : Tél : 06 63471501
	Mlle Elamine Fadoua Siham	Unité genre et développement Email : siham.elamine@gmail.com Tél : 06 61267590
	Mlle Sofia DANE	Direction des industries de la pêche Email : sofia.dane@gmail.com
ISPM	M Sadak Jamal	Directeur de l'ISPM Email : jamalmasadak@gmail.com
	Mme Hind Mouhanni	Professeur à l'ISPM E_mail : Hmouhanni@yahoo.fr Mob : 212 6 68 79 79 69
	M Youssef BOUAZZAOUI	Professeur à l'ISPM E_mail : youssefbouazzaoui@yahoo.fr Mob : 212 6 61 33 14 40
	M Khalid THAOUI	Professeur à l'ISPM
	Mme Rachida AKABLI	Professeur à l'ISPM
Coopératives Marocaines	Mme Fadma REGURAGUI	Présidente : Email : nalilou4@gmail.com Tél : 06 1042 8257
	Mme Atanane Fatima	Adjoint du responsable financier Tél : 06 45653645
	Mme Mina DARIR	Présidente de la coopération Islman de sidi ifni Tél : 06 18066479
	Mme Essalka Ouhomouch	Secrétaire de la coopérative Islman Ifni Email : coop-islman@gmail.com Tél : 06 72512658
	Mme Sebai Yamna	Présidente de la Coopérative Sidi Boulfdoyl

Annexe 2

Agenda

Utilisation Durable des Ressources Marines Vivantes

ATELIER

«Principes d'hygiène et de qualité appliqués aux techniques de transformation artisanale des produits halieutiques pour un meilleur accès au marché»

25-26-27Mars 2016, Agadir-Maroc

1 ^{er} Jour	
09h00 – 09h45 Cérémonie d'ouverture	
	- Allocution du Directeur de l'Institut Supérieur des Pêches Maritimes ; - Allocution du Représentant du Département de la Pêche (Maroc) ; - Allocution du Secrétaire Exécutif de la COMHAFAT ; - Allocution de la présidente du WFF ; - Allocution de la Présidente du RAFEP ; - Allocution de la coordinatrice pédagogique de l'atelier.
09h45–10h00 Pause-café	
10h00 – 12h30	Session I 1. Evolution de la qualité des poissons en post-capture. Pr. Youssef Bouazzaoui 2. Salage – Séchage – Fumage des produits de la pêche. Pr. Khalid THAOUI 3. Hygiènes et qualité, atouts pour une bonne commercialisation M. Med Sadiki, COMHAFAT 4. Témoignage : Expérience Marocaine du séchage artisanal des Moules. Pr. Hind MOUHANNI
12h30 – 14h15	Pause- Déjeuner

14h00 – 14h15	➤ Utilisation durable de cétagés, Mr. Moronuki , Agence des Pêches du Japon.
14h15 – 17h30	Session II 5. Identification et analyse des dangers liés à l'activité de transformation artisanale des produits halieutiques. Pr. Hind Mouhanni. 6. Agents et mécanismes d'altération liés à l'activité de transformation artisanale des produits de la pêche. Pr. Hind Mouhanni. 7. Modalité d'élaboration d'un plan HACCP. Pr. Youssef Bouazzaoui. 8. Démarche d'élaboration des GBPH en transformation artisanale (Salage-Séchage-Fumage). Pr. Rachida Akebli.
2^{ème} jour	
09h00-12h30	Atelier pratique I ➤ La fabrication du Surimi traditionnel, Mme Shiraishi, WFF Japon Préparation (habillage) de poisson : nettoyage, écaillage, étêtage, éviscération, découpage.
12h30 – 14h15	Pause- Déjeuner
14h15 – 18h00	➤ Transfert de la technique japonaise de fabrication de surimi et ses variantes des plats typiques japonais à base de surimi et essayer de créer des plats similaires à la marocaine. Mme Yuriko SHIRAISHI, WFF Japon.
3^{ème} Jour	
09h00-12h30	Atelier pratique II ➤ Produits salés - séchés : préparation, conditionnement et conservation ; ➤ Produits fumés : préparation, conditionnement et conservation ; Pr. Khalid THAOUI & Pr. Hind MOUHANNI Table ronde et échange sur les techniques de transformation et leur utilité pour une meilleure commercialisation
12h30 – 14h15	Pause- Déjeuner
14h15 – 17h30	Discussions et évaluation et synthèse Stratégie de transmission des acquis au retour (il s'agit de demander aux participantes comment elles comptent transmettre les connaissances acquises à leur pays).
17h30 – 18h00	Cérémonie de Clôture

Annexe 3

Allocution de Mme SHIRAISHI, représentante de WFF (Women's Forum for Fish)

25 mars 2016, Agadir

Bonjour tout le monde !

Celles d'entre vous qui ont participé à l'Atelier de décembre 2014 ici à Agadir doivent se rappeler que M. le Secrétaire Exécutif BENABBOU vous a demandé, dans son allocution de la cérémonie de clôture, de devenir « Mme Shiraishi » de votre pays. Avez-vous essayé de devenir Mme Shiraishi en faisant les efforts de vulgarisation de la fabrication de SURIMI ?

Au Japon qui est entouré par la mer de tous côtés, une culture basée sur la consommation de poissons s'est développée depuis plus de 2000 ans. Sur toutes les plages du pays, les poissons pêchés dans la région ont été cuits, grillés, étuvés ou frits pour être servis à table ou transformés pour être conservés.

Je crois que vous croyez que le Japon est un pays de haute technologie et que tout est automatisé. C'est vrai, mais nous continuons d'utiliser les outils très simples comme le mortier et le pilon depuis plus de 1000 ans pour fabriquer le Surimi de poisson. Même aujourd'hui, chaque foyer japonais possède un jeu de mortier et pilon. Pour les Japonais, il n'est pas démodé d'utiliser le mortier et le pilon pour enrichir la cuisine. Tellement ; les plats traditionnels de poisson ont été développés et transmis de génération en génération.

Cependant, au Japon d'aujourd'hui, la table a considérablement changé sous l'influence de la culture occidentale et la consommation de poisson ne cesse de diminuer. Dans ce contexte, il m'est venu une idée : il faut sauvegarder la valeur de notre culture culinaire basée sur le poisson et la transmettre aux générations futures. Et j'ai lancé en 1993 ce petit groupe qui s'appelle Women's Forum for Fish (Forum des Femmes pour les Poissons).

Le WFF a continué de travailler depuis 23 ans et je crois que les Japonais sont enfin devenus conscients de la grande valeur de poisson surtout ses valeurs nutritives qui contribuent beaucoup à la bonne santé.

Or, ces 10 dernières années, la cuisine japonaise « Washoku » est devenue très populaire dans le monde entier, surtout en Occident ; l'année dernière, l'Exposition Universelle était tenue à Milan et parmi les pavillons des pays exposants, le pavillon du Japon était le plus populaire et le plus visité. Cela signifie que le monde entier s'intéresse à la cuisine japonaise et les Japonais eux-mêmes commencent à réviser favorablement leur point de vue sur la cuisine japonaise.

Pourtant, nous commençons à faire face à un autre problème qui constitue pour ainsi dire une crise de la culture alimentaire basée sur le poisson. Ce problème, c'est le réchauffement climatique du globe terrestre et son influence sur la mer. Si la

température de l'eau de mer augmente d'un degré Celsius, les poissons se sentiront brûlés, et ils vont fuir et disparaître de cette zone chaude ; par conséquent, la quantité de poissons pêchés diminue de façon dramatique dans cette zone ; c'est le phénomène très courant dans le monde et les pêcheurs souffrent beaucoup de ce problème.

Qu'est-ce qu'on doit faire ?

Il n'est pas facile de répondre à cette question. Une des solutions possibles serait une meilleure utilisation de poissons pêchés. Même si vous n'avez pas d'électricité, ni de réfrigérateur, vous pouvez transformer le poisson pour fabriquer un produit nouveau que vous pouvez vendre. Si vous pouvez développer la fabrication et le commerce de produits transformés de poisson, ce sera un métier nouveau de femmes. La fabrication de SURIMI que nous introduisons durant notre Atelier fait partie de cette tentative.

Une autre réponse serait de commencer à utiliser ce que vous n'avez pas utilisé jusqu'à maintenant comme les espèces inconnues de poisson et les algues. C'est une autre contribution à la meilleure utilisation des ressources halieutiques. Nous souhaitons que cette question constitue un sujet nouveau à traiter dans les Ateliers futurs.

Mesdames les participantes ! Allons utiliser efficacement les poissons pour la bonne santé de votre famille. Nous allons essayer de vous transmettre le savoir-faire de meilleure utilisation de poissons. C'est justement le thème de cet Atelier. Nous comptons sur vous pour acquérir ce savoir-faire.

Et, comme je vous ai dit au début, devenez Mme Shiraishi de votre pays et pratiquez ce que vous avez appris sur la plage de votre pays natal !

Après un Atelier aussi bien organisé que celui-ci, si M. BENABBOU, Secrétaire Exécutif de la COMHAFAT, ne reçoit aucun rapport des activités que vous avez accomplies dans votre pays, ce serait trop lamentable. Je vous prie de rédiger un bon rapport sur vos activités pratiquées chez vous, c'est votre devoir. Si vous ne présentez pas votre devoir au Secrétariat, cela met en danger de disparition cet Atelier. Je compte sur vous toutes.

Merci de votre attention !

Annexe 4

ALLOCUTION DE LA PRESIDENTE DU RAFEP, Mme Beyene Ateba Epse BALIABA

Monsieur le représentant du département des pêches du Royaume du Maroc ;

Monsieur l'ambassadeur du Japon au Royaume du Maroc ;

Madame la présidente du WFF ;

Monsieur le secrétaire Exécutif de la COMHAFAT ;

Monsieur le Directeur de l'Institut Supérieur des Pêches Maritimes ;

Distingués invités, mesdames et messieurs.

C'est un réel plaisir pour moi de prendre la parole devant cet auguste assemblé à l'occasion de l'ouverture de cette session de formation à l'intention des femmes africaines du secteur de la pêche.

Qu'il me soit d'abord permis de remercier au nom de toutes les femmes africaines de la pêche et à mon nom propre, les initiateurs de cette formation qui ont su comprendre l'importance de l'hygiène dans la transformation du poisson pour un meilleur accès au marché dans le secteur d'activité qui est le nôtre.

Mes remerciements vont particulièrement à :

La COMHAFAT à travers son Secrétaire Exécutif qui permet notre évolution vers la professionnalisation des acteurs que nous sommes ;

La WFF pour son accompagnement sans faille ;

La République du Japon pour ce partage d'expérience, je dirais mieux pour ce transfert de compétence qui contribue à diversifier notre offre de service ;

L'ISPM, pour ses installations et son expertise à nous gracieusement offertes.

Je ne saurais terminer sans remercier le Royaume du Maroc qui nous accueille en cette circonstance.

Pour mieux nous situer, je voudrais rappeler que c'est au mois de Décembre 2010 et lors de l'assemblée générale constitutive à l'initiative de la COMHAFAT qu'a été mis sur pieds le Réseau Africain des Femmes de la Pêche dont Les principales missions sont :

- Promouvoir les échanges entre femmes des pays membre
- Renforcer les capacités organisationnelles, professionnelles et entrepreneuriales des femmes en vue d'améliorer leur pouvoir économique.
- Promouvoir la commercialisation des produits de pêches au niveau sous régional et international
- Faciliter l'accès des femmes aux financements adaptés à leurs besoins.

La pêche sur le continent produit des quantités assez importantes, qui sont commercialisées en l'état et très peu transformées. Et même, lorsque ces produits sont transformés, le produit obtenu est très souvent de moindre qualité à cause de :

- La transformation des produits post-captures avariés ;
- L'ignorance par la plupart des acteurs des règles d'hygiène applicables à l'activité de transformation ;
- L'ignorance de certaines normes qui régissent cette activité.

Face à toutes ces difficultés, vous conviendrez avec moi mesdames et messieurs qu'une telle rencontre est d'une importance capitale et revêt de grands enjeux étant donné le contexte commercial actuel, marqué par la mondialisation.

Compte tenu de l'importance de cette rencontre, je voudrais inviter toutes les participantes à cet atelier à s'approprier toute la substance de ces échanges. Aux

facilitateurs, je voudrais les inviter à ne ménager aucun effort pour faciliter notre compréhension.

Je ne le dirai jamais assez, nous femmes africaines de la pêche sommes conscientes des défis que nous devons relever dans ce secteur qui est le nôtre. Cependant, notre réseau est encore très jeune pour répondre efficacement à ceux-ci. C'est pourquoi du haut de cette tribune je veux lancer un vibrant appel à toutes les institutions étatiques, aux organisations régionales et internationales d'apporter leurs appuis multiformes à la construction de ce réseau afin qu'il puisse nous accompagner considérablement vers un monde de pêche plus outillé et durable.

Par ailleurs nous femmes africaines de la pêche, voulons une fois de plus dire merci à la WFF, au gouvernement Japonais et à la COMHAFAT pour cette réponse concrète apportée à un des nombreux problèmes auxquels nous sommes confrontées. Je crois qu'elle nous permettra d'améliorer nos revenus au quotidien dans ce secteur qui se veut de plus en plus difficile.

Nous voulons aussi saluer cette continuité en ce qui concerne le SURIMI TRADITIONNEL car nous avons émis le vœu en Décembre 2014 de voir cette action se poursuivre nous en sommes à la deuxième rencontre cela ne peut que nous réjouir, nous vous remercions pour cette attention que vous nous portez, même si nous continuons à demander que ces formations puissent être accompagnées pour une restitution effective dans nos pays respectifs.

Je voudrais enfin souhaiter à tous un bon atelier tout en priant que nous rejoignons nos Pays respectifs en santé.

Je vous remercie !

BEYENE ATEBA Epse BALIABA

Annexe 5





