

Projet MAGDELESA – Action Qualité des produits

Réunion d'échange avec les marins pêcheurs

Lundi 31 mars 2014 – 9h, Station Ifremer du Robert

Affichage et diffusion : Contact téléphonique et sms de rappel à J-2

Personnes invitées :

- CRPMEM (Président, Bureau)
- CRPMEM (Responsable de la Commission spécialisée Commercialisation)
- AFIPAM (Association de préfiguration de l'Interprofession Pêche Martinique)
- PARM
- Marins-pêcheurs ayant participé à l'étude
- Marins pêcheurs actifs sur DCP

Personnes présentes

Nom	Prénom	Fonction
		Marin-pêcheur de Trinité
		Marin-pêcheur du Vauclin
		Marin-pêcheur du François
		Marin-pêcheur du François
		Marin-pêcheur du François
		Matelot du François
		DAAF/SALIM – Pôle Sécurité Qualité Alimentaire
		CG972 - BIPM
		CG972 - BIPM
		Université de Brest
		Thésarde PARM/Ifremer/UAG

Equipe projet

Organisme	Nom	Prénom
Impact Mer	Dromer	Clément
Ifremer	Reynal	Lionel
PARM	Eugène	Sonia
Impact Mer	Yvon	Christophe
Impact Mer	Pau	Cédric
Impact Mer	Mathieu	Héloïse
Impact Mer	Letellier	Jérôme

La réunion débute à 9h30 par une présentation du projet MAGELESA puis de l'ordre du jour :

- Echange sur la notion de « qualité des produits de la mer » et les mesures mises en place par les marins-pêcheurs sur leurs navires
- Présentation des principaux résultats de l'action Qualité des produits, issus du projet MAGELESA
- Discussions des résultats de l'étude
- Réflexions sur l'optimisation de la qualité à bord des navires
- Echanges sur les suites de l'étude

Les marins-pêcheurs sont invités à définir la notion de *qualité des produits* et la façon dont ils optimisent cette qualité à bord de leur navire.

Un pêcheur dit que pour obtenir un poisson de qualité, il faut l'éviscérer et le mettre en glace le plus rapidement possible après la capture. Selon lui la qualité n'est pas constante dans le temps mais elle dépend principalement de la quantité de poissons pêchés. Une grande quantité de poissons capturés signifie moins de temps pour l'équipage à la manipulation du poisson et souvent la quantité de glace à bord ne suffit pas pour bien réfrigérer les poissons. Alors que dans le cas d'une pêche avec des faibles captures, une attention plus importante peut être donnée aux manipulations du poisson et que les produits au débarquement seront de meilleure qualité. Il soulève le problème du prix de la glace et la question du poids des sacs de glace, c'est notamment à cause de cela qu'il n'embarque que deux sacs de 25kg.

Un autre marin pêcheur embarque 2 sacs de 70kg de glace paillette. Il rejoint la première intervention sur le fait que le poids des sacs de glace est un facteur limitant mais ajoute également que plus la quantité de glace embarquée est importante, plus le moteur du navire va forcer.

Un patron s'interroge sur les raisons pour lesquelles certains poissons ont une belle chair alors que d'autres non. Il n'a trouvé aucune explication à ce phénomène.

Un pêcheur évoque la rapidité d'éviscération du poisson après capture comme un élément essentiel pour obtenir une chair de qualité.

L'ensemble des marins pêcheurs présents sont d'accord pour dire que le thon est une espèce plus délicate que le marlin car il s'altère plus vite. Ils ont mis aussi l'accent sur le fait que le marlin ne peut pas être conditionné dans leur cale à glace à cause de sa taille trop importante.

Pour reconnaître l'état d'altération d'un poisson, les marins-pêcheurs utilisent des critères visuels (couleur de la chair et du sang, présence de sang au niveau de la tête du poisson, les yeux) ainsi que l'odeur qui se dégage du produit.

Un autre marin-pêcheur pense que sur les navires pontés (à bord desquels l'équipage est composé de trois ou quatre personnes), un matelot peut être en charge de la qualité du poisson (manipulation et conditionnement) alors que sur les yoles, opérées par une seule personne (au mieux deux), les étapes de préparation sont ralenties (donc le nombre des personnes à bord conditionne aussi la qualité du poisson).

Concernant l'emplacement des cales à glace à bord des navires de pêche, certains navires armés à la pêche au DCP ne sont, à l'origine, pas équipés de compartiment frigorifique. Les propriétaires en ont conçu un mais cela crée plus de vibration et abîme plus le poisson. Certains pêcheurs ont notamment mis la glacière en avant du bateau mais la structure même des coques planantes fait que les poissons s'entrechoquent dans la glacière.

Un pêcheur nous fait part de sa technique de glaçage du poisson. Il met de la paille séchée entre le poisson et la glace pour éviter que le poisson ne s'abîme trop à cause des chocs et des frottements (amortissement) et pour que la réfrigération soit meilleure. Une fois utilisée, la paille est rincée et séchée avant d'être réutilisée.

Pour éviter que le poisson ne glisse dans la glacière ou sur le pont du navire plusieurs techniques sont utilisées. Les poissons sont rangés tête contre queue ou une moquette est disposée dans le fond. Sur les navires semi-pontés, les poissons subissent moins de choc que sur les navires non pontés. Les meurtrissures dues au fait que le poisson subit des chocs se traduisent par un chair ayant l'aspect de carton.

Les marins pêcheurs se rejoignent sur le fait que la qualité à bord des navires de pêche en Martinique dépend beaucoup du patron pêcheur. Certains marins pour qui la pêche est une activité non régulière (polyactivité) font moins attention à la qualité des poissons (moins de glace à bord, poisson déposés sur le béton chaud lors du débarquement). Si tout le monde ne fait pas de la qualité, c'est l'image de la profession qui est dégradée et tous les pêcheurs en subissent les conséquences. Il est essentiel que tous les pêcheurs se coordonnent pour faire de la qualité afin de promouvoir le produit local.

L'équipe projet a résumé les interventions des marins pêcheurs et expliqué que la qualité pouvait être schématisé par différentes entités qui interagissent entre elles : la matière première, l'équipage, le matériel (navire, glace, matériel de pêche, ...) et les techniques (traitement post-capture, glaçage).

L'équipe projet a ensuite présenté la méthodologie de l'étude :

- Embarquements en mer (description de la sortie et des manipulations effectuées par l'équipage, suivis de température de surface des captures – thons à nageoires jaunes, thons à nageoires noires et marlin bleu)
- Prélèvements d'échantillons de poisson
- Prélèvements des parasites
- Analyses des échantillons par le PARM (microbiologie, chimie-fraîcheur, composition chimique) et des analyses sous-traitées (métaux-lourds et PCB)
- Suivis de vieillissement et analyse sensorielle des produits

Les principaux résultats de l'étude ont ensuite été présentés :

- Traitements post-capture du poisson et relation avec le syndrome de chair brûlée et la teneur en histamine
- Réfrigération des captures à bord (profil type de température)
- Analyses des échantillons de chair
 - o Germes indicateurs d'hygiène
 - o Indicateurs d'altération

- Cas particulier de l'histamine (relation avec la saignée et la réfrigération)
- Composition chimique de la chair des poissons pélagiques étudiés
 - Poissons maigres, très riches en protéines et pauvres en lipides (comparaison avec le muscle de bœuf)
- Contaminants
 - PCB et dioxines : teneurs dans les thons et marlins très en dessous des teneurs réglementaires
 - Métaux lourds
 - Pas de plomb dans les échantillons
 - Teneur en cadmium supérieure aux teneurs réglementaires pour un individu sur les neuf prélevés
 - Teneur en mercure total supérieure aux teneurs réglementaires pour deux individus sur les neuf prélevés
 - Chlordécone : présentation des résultats des prélèvements étals de la DAAF, 150 échantillons de grands pélagiques, tous conformes aux normes réglementaires
- Parasites collectés : incertitude sur l'identification de certaines espèces. Besoin de suivre les recommandations européennes générales pour limiter tout risque avec les parasites (cuisson à cœur à 60°C pendant au moins une minute ou congélation à -20°C pendant 24h dans le cas d'une consommation en cru ou en peu cuit)

Chaque point fort des résultats a été repris dans la conclusion et les marins pêcheurs sont amenés à donner leur point de vue.

Un pêcheur est inquiet des résultats de l'étude sur les contaminants et souhaiterait que la communication soit maîtrisée pour éviter une chute de la vente des pélagiques comme cela avait été le cas avec la problématique langoustes/chlordécone.

Un autre marin pêcheur se demande pourquoi les analyses de contaminants n'ont été réalisées que sur ces trois espèces (thon à nageoires noires, thon à nageoires jaunes et marlin bleu) alors que d'autres espèces pourraient être étudiées (dorade, thazard, poissons rouges, ...).

L'intervenant a répondu que dans le cadre du projet MAGDELESA, seulement certaines espèces ont été étudiées et que l'objectif n'était pas de dresser le profil de contaminant de l'ensemble des ressources halieutiques. D'autres projets pourront à l'avenir compléter ces premières données s'il y a besoin.

Le représentant de la DAAF a rappelé qu'il y a des plans nationaux sur la recherche de contaminants qui s'appliquent aussi localement sur les produits de la mer commercialisés (produits locaux et produits importés). Aucune alerte n'est à signaler à partir des prélèvements réalisés, la présence de métaux lourds a été décelée seulement sur quelques lots de poisson d'importation.

Les pêcheurs disent rencontrer de temps en temps des parasites lors de la découpe du poisson. Parfois, cela crée un manque à gagner à cause du taux d'infestation de la chair. Selon eux, les thazards blancs ne sont quasiment jamais parasités.

La désinfection du navire et du matériel a également été abordé. Le représentant de la DAAF précise que l'utilisation de l'eau de javel diluée suivi d'un rinçage avec de l'eau propre du large peut être

envisagée à bord des embarcations. Il explique que l'eau de javel diluée est utilisée comme désinfectant aussi pour l'eau d'irrigation des végétaux. Le nettoyage des navires avec l'eau du port est une pratique courante car il n'y a pas d'eau propre permettant aux pêcheurs de les nettoyer après avoir débarqué leurs prises. Le rejet dans le port des eaux souillées n'est pas sans conséquence sur l'environnement.

Les représentants du Conseil Général rappellent le projet de centralisation des points de débarquement et les avantages qu'ils offrent aux marins pêcheurs car ils pourront accéder à des chambres froides collectives et à la pesée de leurs captures.

L'équipe projet rappelle que des projets de structure de commercialisation collective ont déjà été menés en Martinique mais que le principal problème est de stabiliser l'approvisionnement toute l'année. En période de pic de production, la structure de commercialisation est alimentée normalement mais en cas de faibles débarquements, les pêcheurs préfèrent vendre directement pour tirer un meilleur prix et rentabiliser leur sortie. Pendant ces périodes de faibles captures, les structures de commercialisation n'ont pas assez de produit pour fonctionner.

Un marin pêcheur commercialisant du poisson de plusieurs collègues nous fait part de son expérience. Il augmente ses prix d'achat lorsque les débarquements sont faibles pour ne pas perdre sa clientèle et conserver la vente des produits des pêcheurs qui lui fournissent du poisson à l'année. Il rappelle que les végétaux ont un prix qui fluctue, en Martinique, en fonction des saisons mais que le prix du poisson est bloqué à 10€/kg.

L'équipe projet demande aux pêcheurs s'ils seraient d'accord pour qu'une structure de commercialisation travaille avec leurs produits en période de pic de production et avec les produits importés lorsque la production locale est faible. Les pêcheurs répondent que non, car les produits importés sont de moindre qualité. En effet, il s'agit de produits réfrigérés et non de produits du jour. Le mélange de la production locale avec des produits réfrigérés d'importation pratiqué par de nombreuses marchandes leur fait déjà beaucoup de tort car la clientèle assimile la production locale aux poissons réfrigérés.

L'équipe projet présente ensuite deux axes d'étude pour l'avenir :

- La mise en place d'un guide des bonnes pratiques à bord des navires de pêche qui sera accompagnée de formations sur la qualité à destination des jeunes marins-pêcheurs (formation initiale) et de leurs aînés (formation continue). La mise en place d'une Charte qualité dans laquelle les marins pêcheurs s'engagent à appliquer à bord de leur navire des mesures pour optimiser la qualité des produits avec à terme la labellisation de la pêche.
- Une étude des circuits de distribution et des acteurs de la commercialisation des produits de la mer. L'objectif final étant d'inscrire l'ensemble de la filière dans une démarche qualité et de valoriser le travail des marins pêcheurs comme « Fournisseurs de fraîcheur et de qualité »

Les marins pêcheurs appuient ces projets et pensent que la qualité est la seule manière de mieux valoriser leur production à l'avenir. Ils proposent que les formations soient réalisées dans les communes et non pas à l'école des pêches pour garantir une meilleure participation des marins pêcheurs.

Le représentant de la DAAF rappelle que la découpe et la commercialisation de poissons sont soumises à réglementation et notamment à une déclaration au registre du commerce. Un pêcheur ne peut vendre ses produits que dans un rayon de 50km et jusqu'à 150kg. Il doit commercialiser ses produits entiers et ne peut les découper.

La question des besoins en formation (au-delà de la sensibilisation à l'hygiène alimentaire qui est de toute façon obligatoire pour toute manipulation de denrées d'origine animale) et en diplôme pour pouvoir commercialiser du poisson découpé est restée en suspens car il n'y avait pas de spécialiste de cette question présent à la réunion, mais les pêcheurs doivent avoir suivi une formation à l'hygiène (qui serait dispensée à l'école des pêches).

Un pêcheur fait remarquer que pour bien conserver le marlin, il faudrait le découper pour le mettre en glacière mais si la réglementation ne lui permet pas de le faire le poisson restant sur le pont sera abimés par le soleil. Il se pose la question de savoir comment il peut vendre un gros marlin sans le découper. Les pêcheurs font remarquer que le respect de la réglementation passe aussi par une éducation de la clientèle qui ne comprend pas certaines pratiques imposées par la réglementation.

Le représentant de la DAAF répond que les poissons locaux ou d'importation fraîche des pays étrangers de la région sont pêchés dans la même zone FAO et que l'étiquetage obligatoire de la provenance des produits concerne ces zones de pêche.

Pour les pêcheurs, la qualité leur permettrait de vendre plus vite leur poisson et peut être à un meilleur prix. Pour certain pêcheur si la qualité ne permet pas toujours de vendre plus cher, celle-ci ne coûterait rien au pêcheur car il s'agit de respecter une pratique de traitement et de conditionnement du produit.

Les pêcheurs sont intéressés par un label pêche locale qui permettrait une meilleure commercialisation du poisson.

La réunion se termine à 12h30.

Ce compte rendu ainsi que le support de la réunion ont été présentés au Comité Régional des Pêche et des Elevages Marins de Martinique le 3 avril 2014 en présence de Mme Gertrude Bois-de-fer, Conseil Régional de Martinique ; Mesdames Claire Volny-Anne et Anne-Dolorès Valide, CRPMEM et M. Charles Henry, AFIPAM (Association de préfiguration de l'Interprofession pêche et aquaculture de Martinique).

M. Henry, président de l'AFIPAM nous a signalé la préparation d'un séminaire de deux jours lors duquel les orientations de cette structure seront discutées entre les parties prenantes pour les années à venir. Il souhaite que le travail sur la qualité des produits y soit présenté.