

LA PÊCHE ARTISANALE FAIT UN PAS EN AVANT



Sur les bords de l'océan Pacifique, dont la vue s'étend à l'infini, se trouve Valparaiso. Ses vieilles maisons précairement accrochées aux collines et les centaines de petites embarcations de pêche colorées qui reposent sur le sable des plages font partie du charme de ce port chilien.

Un des sites achalandé est Caleta Portales, une enclave de pêcheurs regroupés en un syndicat qui, en 1990, célébrait un demi-siècle d'existence et qui compte plus de 250 membres auxquels viennent s'ajouter familles et personnel auxiliaire. Ensemble, plus de 650 personnes participent directement aux activités de cette anse qui capture 250 tonnes de poisson d'une valeur supérieure à un million de dollars.

À Caleta Portales, on a commencé, il y a trois ans, un projet destiné à élaborer des produits pour augmenter la consommation de poisson parmi la population, encourager une plus grande utilisation de la main-d'œuvre disponible et des ressources existantes et pour contrôler une partie du processus de distribution. Ce projet voulait servir d'alternative pour améliorer les conditions de vie des pêcheurs.

L'initiative de la CONAPAC (Confederación Nacional de Pescadores Artesanales de Chile), avec le soutien du CRDI, a rendu possible la création d'un centre de production dont la phase expérimentale est maintenant terminée et qui a donné des résultats très positifs.

Le projet en trois étapes a été lancé par la CEDIPAC, une entreprise créée par la CONAPAC pour promouvoir le développement technique et l'organisation des pêcheurs. Dans un premier temps, les chercheurs ont examiné les conditions qu'offraient les anses de pêche pour le développement du projet. On a déterminé que Caleta Portales, à cause des caractéristiques de son organisation et de son marché, offrait les plus grandes chances de succès.

Dans un deuxième temps, on a mis en marche un projet pilote. Le syndicat de Caleta Portales a fourni un local pour établir une petite industrie destinée à la fabrication d'un produit de coût réduit et d'élaboration simple: des filets de poisson salé et déshydraté.

Les femmes de l'anse, épouses de pêcheurs et femmes en charge des appâts, donnèrent un élan important au projet en se chargeant de l'élaboration et de la promotion du produit suite à des cours de préparation qu'elles reçurent pendant un an de l'Université catholique de Valparaiso.

Durant cette étape, l'économiste Waldo Bustamante, spécialiste en commercialisation, a agi comme consultant pour réaliser une étude de marché. Grâce à des dynamiques de groupe dans divers quartiers de Santiago et de Valparaiso, auxquelles les femmes de Caleta Portales participèrent activement, on a pu établir que, contrairement à ce qu'on croyait, il ne suffisait pas que le produit ait bon goût et soit offert à un prix compétitif. Il fallait aussi que le produit, même s'il était destiné aux quartiers populaires, soit bien présenté, avec des emballages colorés et des étiquettes bien faites.

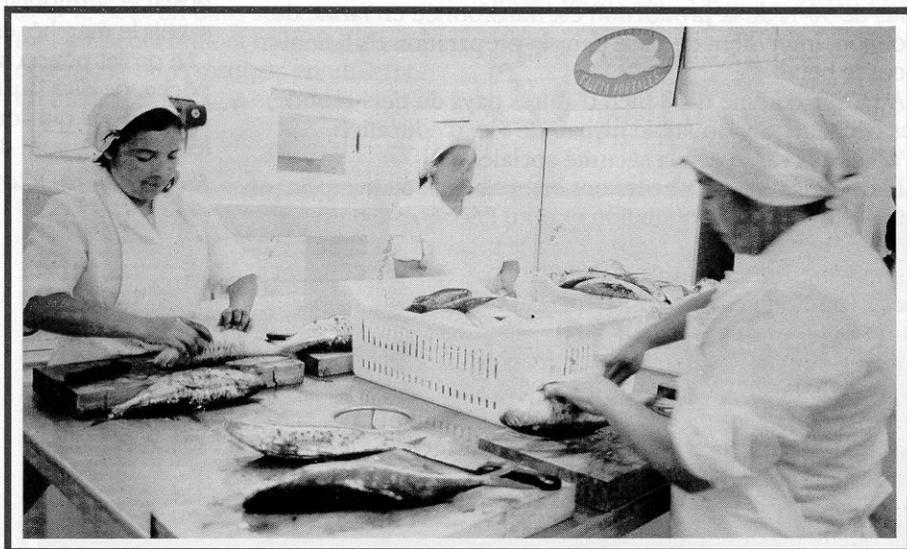
Obstacles éliminés

Les obstacles n'ont évidemment pas manqué. Ainsi, une machine fournie par le CRDI ne convenait pas au type d'espèces fournies par l'anse et il fallut travailler en fait avec un appareil prêté pour quelques mois.

Un autre obstacle surgit lorsqu'on se rendit compte que ni le saurel ni la sardine, deux des espèces les plus abondantes et les moins chères, ne pouvaient servir à faire de la chair déshydratée puisque leur niveau élevé d'huile, en s'oxydant, donnait à la chair une couleur noirâtre qui décourageait le consommateur. Finalement on décida de traiter le merlu et d'autres espèces similaires pour élaborer le produit.

Enfin, les pêcheurs, majoritairement des hommes, n'avaient pas, initialement, une bien grande confiance en la chercheuse responsable du projet; même si, aux dires de Patricia Carrasco, ingénieure des pêches, la résistance s'est graduellement évaporée.

La stratégie de marché utilisée permit d'identifier un marché institutionnel (organisations à caractère social, foyers pour personnes âgées, cantines, centres pour enfants) capable d'acheter une tonne de la chair de poisson produite à l'usine. Les études et l'expérience acquises



Les femmes de Caleta Portales sont à l'avant garde des actions visant à transformer les produits de la mer et à créer de nouveaux marchés.

encourageaient aussi la diversification de la production de l'usine. On suggérait de produire du filet de poisson congelé, des croquettes de poisson et du hareng mariné qui se vendent bien dans les supermarchés et les restaurants et dont l'élaboration plus poussée offre une plus grande rentabilité.

Les restrictions de local et d'équipement freinent encore la possibilité d'augmenter la production puisqu'il faudrait un espace plus grand, plus de machinerie et une chambre froide pour passer à une étape de commercialisation plus poussée. Les efforts actuels de CONAPAC et du personnel de l'usine tentent donc d'atteindre ce but comme le rapporte Humberto Chamorro, président de la Confédération des pêcheurs et du syndicat de Caleta Portales.

Lors de la troisième étape du programme, on a confirmé l'existence de l'entreprise.

Hernan Ramirez, conseiller commercial du CEDIPAC, remarque que dans cette nouvelle étape on tente de renforcer l'organisation. «Pour passer du projet à l'entreprise, nous avons dû accepter une réorganisation administrative des approvisionnements, de la production, des ventes et de la distribution.»

Des pêches sous-développées

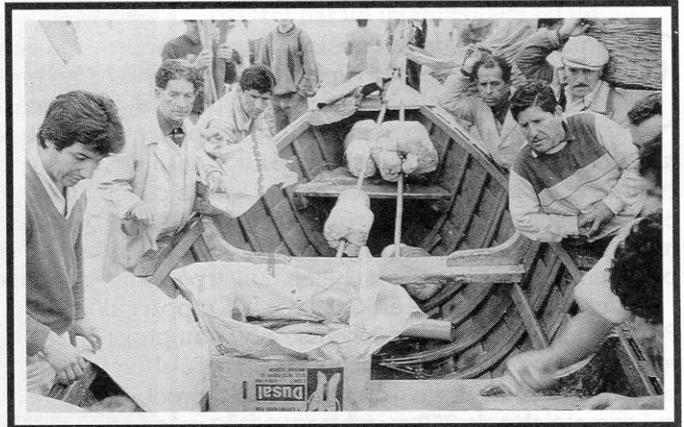
Le Chili est le troisième producteur mondial de produits de la pêche. En 1990, selon les statistiques les plus récentes du sous-secrétariat de la pêche du Ministère de l'économie, ses exportations atteignaient 1,4 million de tonnes et rapportaient au pays 942 millions de dollars américains.

Malgré cette situation et plus de 2 000 kilomètres de côtes, la consommation de poisson au Chili demeure très faible. Au cours des cinq dernières années, la part du poisson dans le régime alimentaire chilien a même chuté. Divers facteurs, culturels, économiques, d'hygiène et de marché, expliquent le manque d'intérêt de la population pour un produit abondant, selon le sociologue Luis Morales, chef du projet. Plus de 90 % de la production est transformée en farine de poisson, ingrédient de base dans la préparation d'aliments pour le bétail.

Au Chili, comme dans bien d'autres pays du tiers-monde, les pêcheurs ont un faible niveau de vie, d'éducation, d'accès à la santé et à la sécurité sociale.

Les syndicats de pêcheurs ont compris qu'il était important pour le reste de la population et pour l'économie du pays en général, de tirer meilleur parti des produits de la mer. Au fur et à mesure du développement du projet, les pêcheurs de Caleta Portales ont réalisé que cet objectif était réalisable et qu'ils pouvaient être fiers de leurs efforts.

«Selon Humberto Chamorro, le rêve de tous serait d'agrandir l'usine, de transformer davantage le poisson, d'industrialiser les modes de production, de répondre aux besoins du marché et même d'exporter. Nous voyons se dessiner un brillant avenir pour les pêcheurs artisans. Avant, cette industrie était sous-développée comme le prouve le fait que la majeure partie des captures étaient transformées en farine de poisson sans ajouter à la valeur du produit. Il nous faut ajouter de la valeur à notre travail, augmenter la contribution de la main-d'œuvre et hausser le niveau des



Le Chili est le troisième producteur mondial: en 1990, les exportations des pêches ont atteint 1.4 million de tonnes.

technologies utilisées pour capturer le poisson. Il faut aussi élever la consommation et pousser vers le haut le niveau de vie du pays, en encourageant le développement d'une activité économique qui, jusqu'à maintenant, n'a jamais été avantagieuse.»

Les pêcheurs de Caleta Portales ont aussi d'autres idées à développer. Ils voudraient également produire une farine d'algues, se lancer en pisciculture ou pratiquer l'ensilage. L'usine de transformation les encourage dans cette voie. Pendant ce temps, les autres villages de pêche et les syndicats affiliés à la CONAPAC prêtent l'oreille et manifestent eux aussi le désir d'établir leurs propres usines de transformation.

Waldo Bustamante pense que le projet mis sur pied offre des chances de succès. Il fait remarquer qu'il s'agit là d'une étape pour que la pêche artisanale se développe en passant par l'industrialisation. La limite fondamentale, dit-il, c'est la technologie, le manque de machinerie, mais il s'agit là d'un obstacle surmontable. «Le problème central de tout projet, à savoir le marché, est déjà réglé.»

Le projet pourra servir de modèle aux autres villages de pêche, de dire Bustamante. L'intérêt des petits pêcheurs et leurs efforts qui sont les exigences majeures pour atteindre les objectifs, sont déjà assurés.

Richard Vera, journaliste chilien.



Hector Luis Morales
Director, CEDIPAC
Casilla 3776, Valparaíso, Chile
Tel: 660713