



FICHE OPÉRATION 7A.2

RENFORCEMENT DE LA PRODUCTION ET AMÉLIORATION DE LA MISE EN MARCHÉ ET DE LA CONSOMMATION LOCALE DES PRODUITS DE LA MER

RÉSULTAT ATTENDU | 7

Les produits de la pêche et de l'aquaculture sont valorisés dans une démarche de développement durable.

ACTIVITÉ | 7A

Du lagon à l'assiette.

OBJECTIFS

Sur la base des recommandations issues des études de marchés et de faisabilité technico-économiques (opération 7A.1), cette opération ambitionne d'accompagner les initiatives de transformation et de valorisation des produits de la mer et leur mise en marché pour augmenter la valeur ajoutée générée par les ressources exploitées et les retombées pour les producteurs. Les produits, entiers ou transformés, seront promus auprès des réseaux professionnels de l'alimentation et de la restauration. Cette opération porte l'ambition de favoriser l'accès à une alimentation saine et locale et encourage l'autosuffisance alimentaire. Les problématiques rencontrées, les stratégies mises en place, les échecs et les succès seront partagés dans les trois PTOM dans un esprit de coopération régionale.



BUDGET

245 672 € (29 316 468 XPF)

ACTION	TERRITOIRE					AVANCEMENT			
	NC	PF	WF	Ptc	Rég	ENGAGÉ	EN COURS	BIEN AVANCÉ	FINALISÉ
7A.2.1 Développement des filières de valorisation des produits de la mer consommés	■				■	<div style="width: 80%;"></div>			
7A.2.2 Développement des filières de valorisation des produits de la mer consommés		■			■	<div style="width: 60%;"></div>			
7A.2.3 Développement des filières de valorisation des produits de la mer consommés			■		■	<div style="width: 40%;"></div>			



CONTEXTE

SI L'ESSENTIEL DES PROTÉINES ANIMALES CONSOMMÉES EN OCÉANIE SONT ISSUES DES RESSOURCES MARINES, LA TENDANCE EST À LA BAISSÉ ET LES IMPORTATIONS DE PRODUITS DE LA MER DE L'ÉTRANGER (ASIE, EUROPE) OU D'ÉLEVAGE LOW-COST (POULETS, PORCS...) DEMEURENT UNE RÉALITÉ.

L'approvisionnement et l'accès aux produits de la mer est reconnu comme un facteur permettant d'assurer la sécurité alimentaire avec des répercussions positives sur la santé (diminution des maladies non-transmissibles tels que le diabète, les maladies cardio-vasculaires).

Dans ce contexte, cette opération ambitionne de mieux valoriser les produits consommés, de rechercher de nouvelles opportunités, d'augmenter les retombées pour les exploitants en proposant une alimentation saine et en contribuant au maintien des populations sur leur lieu de vie.



L'accompagnement et le développement d'initiatives innovantes, durables et structurantes pour la valorisation des produits

© Mathieu Juncker



PERSPECTIVE

Le premier semestre 2021 doit permettre de dresser une analyse de la situation en Nouvelle-Calédonie, compiler les tentatives de valorisation des produits consommés et non-consommés. Des propositions de nouveaux conditionnements biodégradables pour la crevette calédonienne seront avancées et enfin un appel à manifestation d'intérêt sera publié pour financer des porteurs de projets de valorisation innovante et durable des produits marins et d'accompagner certaines initiatives.

Sur cette même période, la Polynésie française prévoit la réalisation de l'étude économique de la

filrière d'agro transformation simple du poisson lagunaire ainsi que l'étude sur la transformation de la chair de bénéitier.

À Wallis et Futuna, un certain nombre de projets ont été identifiés avec les partenaires comme la mise en place d'une campagne de communication et de sensibilisation innovante pour responsabiliser les commerçants et les consommateurs, un référentiel local pour la formation des pêcheurs ou encore l'équipement d'un réseau de points de vente.

Un appel à manifestation d'intérêt sera publié pour financer des porteurs de projets de valorisation innovante et durable des produits marins


SYNTHÈSE

La Nouvelle-Calédonie et la Polynésie française souhaitent, dans un souci d'efficacité, agréger cette opération à la valorisation des produits non consommés de la mer (Opération 7B.1). Le contenu de l'opération a été défini au cours des deuxième et troisième trimestres 2020 et les contrats entre la CPS et chacun des chefs de file DRM et Adecal ont été signés fin 2020.

AVANCEMENT DES ACTIONS

DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES DE VALORISATION DES PRODUITS DE LA MER CONSOMMÉS (NC)

ACTION 7A.2.1

 L'action doit permettre tout d'abord de disposer d'une caractérisation des solutions de valorisation durable des produits marins. Elle vise également l'accompagnement et le développement d'initiatives innovantes, durables et structurantes pour la valorisation des produits (et coproduits marins, cf. Opération 7B) dans une démarche de responsabilité sociale et environnementale. Elle se découpe en trois étapes (i) analyse de la situation et des tentatives (pérennité et retombées socio-économiques) ; (ii) benchmark exhaustif des pistes de valorisation permettant de disposer de solutions clé en main en recherchant de nouvelles opportunités de valeur ajoutée appropriées au contexte environnemental, économique et social de la Nouvelle-Calédonie ; (iii) étude de marché local pour évaluer l'intérêt d'acheteurs potentiels des produits identifiés.



DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES DE VALORISATION DES PRODUITS DE LA MER CONSOMMÉS (PF)


ACTION 7A.2.2

 L'action ambitionne la réalisation d'études technico-économiques sur la transformation de la chair de poisson et la chair de bénéitier. Dans le détail, un diagnostic de la filière de valorisation de la chair de poisson (salé/séché, fumé, frais fileté...) permettra d'identifier les conditions optimales pour la mise en place de projets rentables et évaluera les possibilités de diversification pour augmenter la résilience de ces entreprises. Parallèlement, une étude technico-économique sur le bénéitier (récolte, transformation, conditionnement et valorisation comprenant la partie sanitaire) est réalisée en s'inspirant des travaux menés en Asie, en Europe et dans le Pacifique sur des bivalves marinés ou fumés.



DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES DE VALORISATION DES PRODUITS DE LA MER CONSOMMÉS (WF)

ACTION 7A.2.3

 Cette action vise le renforcement de la production et amélioration de la mise sur le marché et de la consommation des produits de la mer locaux (entiers ou transformés) avec des actions ciblant les professionnels et les consommateurs (mise en place d'un réseau de points de vente, aide à l'investissement, amélioration des pratiques en termes de qualité, promotion des produits de la mer issus de pêche responsable...). Elle doit permettre également le soutien au développement de nouvelles filières (pêche hauturière, pêche sur DCP, pêche de l'encornet, aquaculture...).





© Matthieu Juncker



© Matthieu Juncker



PROTEGE PROJET RÉGIONAL OcéANIE DES TERRITOIRES
POUR LA GESTION DURABLE DES ÉCOSYSTÈMES
contact.protege@spc.int - protege.spc.int/fr