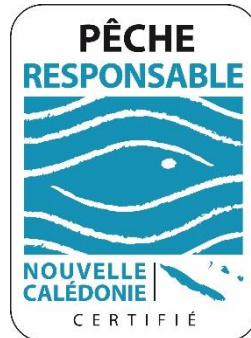


RÉFÉRENTIEL « PÊCHE RESPONSABLE » CÔTIÈRE DE NOUVELLE-CALEDONIE

Signe d'identification de la qualité environnementale



Contacts :

Confédération des Pêcheurs Professionnels de Nouvelle-Calédonie
224 rue Jacques IEKAWÉ (Belle Vie) – Bât C
2^e étage – BP 31349
98 895 NOUMÉA Cedex

Coordinatrice : Chloé FILLINGER

Tél : 87.72.05

Email : cppnc@canl.nc

Président : Abel CICA, Tél : 71.33.82

Vice-président : Willy PEU, Tél : 93.18.50

Secrétaire : Joseph DAHMA, Tél. 92.79.40

Trésorier : Christophe PIERRON, Tél. 76.19.09

Date de validation par l'OC	Date de validation par l'OG	Date de mise en application
12 Novembre 2018	28/08/2019	<i>En attente de l'arrêté d'application</i>

INTRODUCTION

La Confédération des Pêcheurs Professionnels de Nouvelle-Calédonie, créée en février 2010, est issue du regroupement des organisations de pêcheurs professionnels des trois provinces. Association de type loi 1901, elle a pour but de fédérer l'ensemble des pêcheurs du territoire de Nouvelle-Calédonie et de défendre les intérêts des professionnels des sections.

Cet organisme souhaite assurer la défense du signe officiel de qualité « Pêche Responsable » pour la pêche côtière. Les termes de références développés dans ce cahier des charges visent à promouvoir une gestion active et volontaire des pêcheries côtières calédoniennes par les professionnels de l'activité tout en garantissant au consommateur un produit de qualité et à la filière, une valorisation des efforts fournis. La démarche volontaire de certification engage les partenaires du secteur dans un cercle vertueux et un effort de gestion concerté qui reconnaît les rôles et responsabilités de chacun. La Confédération des Pêcheurs Professionnels de Nouvelle-Calédonie propose donc un cahier des charges relatif au signe de qualité « Pêche Responsable » dans l'objectif d'en obtenir l'homologation par l'Organisme de Gestion.

Le référentiel « Pêche Responsable » ne décrit pas le processus de production d'un produit en particulier. Il décrit plutôt un mode d'exploitation global. Il s'agit de pratiques d'ordre général (gestion de la ressource, environnement, hygiène/qualité et sécurité), applicables à des entreprises de pêche.

L'étiquetage clair et systématique des produits certifiés dès le débarquement à terre est donc incontournable pour permettre la maîtrise de la traçabilité.

Depuis son homologation, le cahier des charges de la « Pêche Responsable » est la deuxième référence technique relative aux bonnes pratiques de pêche officiellement et territorialement reconnue. Grâce à ces deux référentiels, l'ensemble des acteurs de la pêche professionnelle de Nouvelle-Calédonie témoignent de leur implication active en faveur d'une pêche durable et responsable.

REFERENTIEL TECHNIQUE DE LA « PÊCHE RESPONSABLE » CÔTIÈRE

A) Durabilité des stocks

L'activité de pêche est menée de manière respectueuse, sélective et durable pour assurer le maintien de la ressource dans le temps au bénéfice des générations de pêcheurs et des acteurs de la filière. Le prélèvement de la ressource n'engendre ni de surpêche ni d'épuisement des stocks ciblés et non-ciblés et, dans le cas de ressources déjà impactées, l'activité de pêche est menée de manière à permettre la reconstitution des stocks.

Objectif

Exploiter la ressource de manière durable / Observer des bonnes pratiques / Maitriser les impacts sur la ressource

Exigences

- 1) Respecter les réglementations en place et les mesures de gestion existantes et relatives aux espèces ciblées, aux habitats et zones protégées et aux pratiques et engins de pêche. Sont prises en considération les réglementations pays, provinciales et les décisions coutumières (lorsqu'appliquées localement) et les plans de gestion (zones inscrites au patrimoine mondial).

B) Fonctionnement des écosystèmes

L'activité de pêche ne représente de menace ni pour la biodiversité, ni pour les habitats des espèces qu'elle cible et de manière générale, elle ne perturbe pas le fonctionnement des écosystèmes dont elle dépend.

Objectif

Réduire au maximum les prises accessoires ou non-voulues / Minimiser les impacts sur les habitats / Améliorer la gestion des déchets et polluants / Encourager les bonnes pratiques

Exigences

- 2) Bannir toute pratique de pêche destructive à l'aide de poisons, explosifs, barres à mine ou de tous autres outils susceptibles de perturber les habitats et le milieu marin.
- 3) Eviter au maximum la capture d'espèces accessoires et non ciblées, en adoptant des pratiques et mesures efficaces en ce sens et en cas de prises accessoires, dans la mesure du possible relâcher le(s) individu(s) en veillant lors de la manipulation à limiter au maximum toute blessure/mortalité.

- 4) Conserver à bord tous les déchets –non organiques¹- et tout déchet trouvé en mer de petite taille, et les déposer aux emplacements adéquats une fois de retour à terre.
- 5) Récupérer les produits de vidange et assurer leur prise en charge.
- 6) Prévenir les pollutions hydrocarbures.
- 7) Utiliser autant que possible des produits de nettoyage biodégradables ou respectueux de l'environnement marin.
- 8) L'énergie fossile utilisée est limitée.
- 9) Prévenir la pollution de l'atmosphère.

¹Définition : Autre appellation des déchets fermentescibles. Ce sont les résidus d'origine végétale ou animale qui peuvent être dégradés par les micro-organismes pour lesquels ils représentent une source d'alimentation. Ils incluent : les végétaux, les déchets putrescibles de la cuisine, les papiers et cartons souillés sous certaines conditions.

C) Gestion active et partagée

L'activité de pêche est gérée de manière active et intégrée. Elle encourage les pratiques responsables et tient compte des réglementations existantes qu'elle contribue à mettre à jour et à renforcer en bonne cohésion avec les autorités compétentes. Elle implique l'ensemble des acteurs du secteur dans une collaboration vertueuse qui reconnaît les rôles et responsabilités de chacun en toute transparence et dans un esprit de renforcement continu de la filière. Elle encourage la collaboration avec les gestionnaires et scientifiques et s'implique dans la collecte des données indispensables à un suivi pérenne et une gestion efficace de l'activité.

Objectif

Définir un système de gestion de la pêcherie / Développer un programme de suivi / Encourager les collaborations entre acteurs de la filière, gestionnaires et scientifiques

Exigences

- 10) Renseigner les fiches de pêches mises en place par les provinces. En l'absence de contraintes provinciales relatives aux fiches de pêche, développer un programme de collecte de données impliquant l'ensemble des acteurs de la filière et permettant un suivi continu et une gestion durable de la pêcherie par l'acquisition régulière d'informations fiables, pertinentes et contrôlées. Les données collectées sont centralisées et bancarisées auprès de l'entité de gestion référente et doivent servir au renseignement des indicateurs adoptés.
- 11) Coopérer avec le monde scientifique en facilitant au besoin la bonne réalisation d'études en lien avec la pêche et les ressources ciblées par l'activité.
- 12) Adopter les stratégies, règles ou mesures de gestion volontaires, après consultation et validation de l'ODG.

D) Conditions de travail, sécurité et développement

L'activité de pêche garantit des conditions de travail adéquates et encourage en tout temps le renforcement de la filière.

Objectif

Assurer des conditions de travail et de vie satisfaisantes aux acteurs de la filière / Garantir la sécurité du personnel embarqué / Renforcer la filière

Exigences

- 13) Avoir une autorisation de pêche professionnelle provinciale en cours de validité.

- 14) Avoir procédé à la visite de sécurité réglementaire du bateau par le service des affaires maritimes et disposer d'un permis de navigation à jour et de sa liste d'équipage à jour.
- 15) Disposer à bord de chaque bateau du matériel de sécurité réglementaire en lien avec la catégorie du bateau et informer tout nouvel arrivant de ce matériel et le former à son usage.
- 16) Prévenir les risques d'accidents professionnels.
- 17) S'assurer que les conditions de travail soient en accord avec la réglementation en vigueur (droit du travail).
- 18) Informer l'OC et l'ODG lors de sa propre infraction constatée à la réglementation (DENV, DDEE, Gendarmerie maritime, SIVAP...).
- 19) Être adhérent direct ou indirect (par le biais des associations qui fédèrent et représentent les pêcheurs professionnels côtiers dans les 3 provinces) de l'Organisme de Défense et de Gestion.
- 20) L'équipage est sensibilisé et a des connaissances suffisantes sur la sécurité, l'hygiène et le développement durable.

E) Hygiène, qualité, traçabilité

Pour garantir aux consommateurs une qualité irréprochable des produits, de bonnes pratiques d'hygiène, de traitement, de stockage et de conservation sont respectées dès le début de la chaîne d'approvisionnement. Une importance particulière est apportée à la traçabilité des produits pour permettre en tout temps leur identification, leur différenciation et garantir au consommateur un produit issu d'une pêche responsable. De cette traçabilité dépend la crédibilité du label et donc la valorisation du produit.

Objectif

Garantir la qualité sanitaire des produits / Garantir la traçabilité des produits / Valoriser les produits.

Exigences

- 21) Assurer en tout temps une manipulation et un traitement optimal des captures de façon à en préserver la qualité.

- 22) Garantir une conservation adéquate des produits de la pêche en tout temps et tout au long de la chaîne, en évitant toute rupture de la chaîne du froid (hors crustacés et bivalves conservés vivants) quelles que soient les pratiques de conditionnement adoptées (glacière; saumure; congélation...). Les produits présentant un défaut de fraîcheur ne pourront être vendus sous l'appellation « Pêche Responsable ».
- 23) A chaque débarquement, les pêcheurs fournissent de façon claire et systématique les informations de traçabilité du poisson aux ateliers de transformation/ colporteurs / distributeurs / revendeurs/ autres.
- 24) Un système d'information valide permet l'identification des produits en tout temps. En l'occurrence, ce système d'information doit permettre de retracer des informations importantes relatives aux produits de la pêche (par ex : espèce, commune, pêcherie, date de capture...).

F) Transformation, transport, stockage et distribution des produits certifiés

Ces exigences ne concernent que les pêcheurs assurant eux-mêmes les activités pré-citées.

Pour garantir aux consommateurs une qualité irréprochable des produits, de bonnes pratiques d'hygiène, de traitement, de stockage et de conservation sont respectées dès le début de la chaîne d'approvisionnement. Une importance particulière est apportée à la traçabilité des produits pour permettre en tout temps leur identification, leur différenciation et garantir au consommateur un produit issu d'une pêcherie responsable. De cette traçabilité dépend la crédibilité du label et donc la valorisation du produit.

Objectif

Assurer une qualité et une traçabilité des produits tout au long de la chaîne de traitement par le pêcheur.

Exigences

- 25) Réaliser la transformation des produits uniquement dans des ateliers de transformation agréés par le SIVAP.
- 26) Observer des pratiques d'hygiène et d'entretien irréprochables dans les espaces de traitement et de stockage ainsi que dans les installations de production de glace et de froid.
- 27) Optimiser le circuit de distribution de manière à garantir un délai minimal entre le producteur et le consommateur.
- 28) Identifier les produits certifiés lors de leur transport et stockage afin d'éviter le mélange avec des produits non-certifiés et lors de la commercialisation par un affichage clair et sans confusion (étiquetage, écriteau proche des produits...).