



CENTRE AFRICAIN D'ETUDES SUPERIEURES EN GESTION

**INSTITUT SUPERIEUR DE MANAGEMENT
DES ENTREPRISES ET AUTRES ORGANISATIONS - ISMEO -**



MEMOIRE DE FIN D'ETUDES

Pour l'obtention du
**MASTER PROFESSIONNEL EN SCIENCES DE GESTION,
OPTION GESTION DES PROJETS**
Année académique 2007-2008

THEME

**CONTRIBUTION À L'AMÉLIORATION DE LA GESTION DU
PROTOCOLE DE PÊCHE THONIÈRE AU SÉNÉGAL PAR LE
MINISTÈRE EN CHARGE DES PÊCHES ET LES ARMATEURS
CANNEURS ESPAGNOLS ET FRANÇAIS BASÉS À DAKAR.**

Préparé par :

Mamadou Ibra DIONE

Sous la direction de :

Monsieur Souleymane BOUSSO
Enseignant Associé au CESAG

SOMMAIRE

Dédicaces.....	i
Remerciements.....	ii
Liste des sigles et acronymes.....	iii
Listes des tableaux, figures et graphiques.....	iv
Introduction Générale	1
1 Problématique.....	3
2 Objectif de l'étude	5
3 Hypothèse de recherche	5
4 Les résultats attendus	6
5 Méthodologie	6
5 Intérêts de l'étude	8
6 Délimitation de l'étude	8
7 Plan de l'étude.....	9
PREMIERE PARTIE :.....	10
LA FILIERE THONIERE NATIONALE ET ETRANGERE.....	10
Chapitre I Cadre théorique.....	10
Section 1 Présentation de la filière thonière nationale et étrangère.....	10
Section 2 Les méthodes de pêche et les principales espèces cibles	14
Chapitre II Contexte de l'étude	27
Section 1 Présentation succincte du protocole et des acteurs du Ministère en charge des pêches	27
Section 2 : Présentation des professionnels et de l'industrie thonière	35

DEUXIEME PARTIE :	41
ANALYSE DE LA GESTION DU PROTOCOLE PAR LE MINISTERE	41
Chapitre I : Analyse de la gestion du protocole	41
Section 1 : Analyse de la variable expliquée (la perte de confiance)	41
Section 2 : Analyse des variables explicatives (les facteurs explicatifs)	48
Chapitre II Présentation des résultats de l'exécution du protocole	56
Section 1 Forces de l'exécution du protocole	56
Section 2 Faiblesses de l'exécution du protocole	57
Recommandations pour l'amélioration de la gestion du protocole	60
Conclusion	63
Bibliographies	65

Dédicaces

CE mémoire est dédié :

A LA MEMOIRE DE MON PERE ABDOULAYE DIONE, PAIX A SON ÂME.

A LA MEMOIRE DE MON GRAND PERE FALL KOUNDOUL, PAIX A SON ÂME.

A MA MERE NDEYE KOUNDOUL.

A MON ONCLE ALIOU KOUNDOUL QUI A CONSENTI D'ENORMES SACRIFICES
POUR MON EDUCATION.

A MON EPOUSE AWA MBOW, POUR SON AMOUR, ET SON ASSISTANCE
INDEFECTIBLE A LA FAMILLE.

Remerciements

D'abord tous nos remerciements à :

La Direction de la Réforme et de l'Assistance Technique de l'Etat du Secrétariat Général de la Présidence de la République, pour avoir eu à financer cette formation (MPHG) qui nous a permis aujourd'hui d'être Manager de projets ; et par laquelle nous sommes en mesure de présenter ce mémoire de fin d'études.

Toutes nos sincères et profondes gratitudes à l'endroit de :

Monsieur David RIGAT, Directeur de la société de Consignation CMNP

Monsieur Philippe MAAZ, Directeur de la société de Consignation ALTA MAR

Monsieur Souleymane BOUSSO, qui, malgré ses multiples occupations, a su nous faire profiter de nombreux conseils et d'une attention particulière dans l'encadrement de notre travail.

Dougoutigui COULIBALI, membre du GAIPES

Adama LAM, Responsable Marketing et Financier à la Sopasen

Ousseynou NDIAYE, Directeur Général de la SE SNCDS

Amadou Lamine GUEYE, Economiste à la DPM

Yoro GAYE, Comptable à la société ALTAMAR

Abdourahmane DIA, Gestionnaire Qualité de la conserverie Société d'Exploitation – Sociétés des Nouvelles Conserveries du Sénégal (SE SNCDS)

Enfin, que tous ceux qui de près ou de loin ont contribué à ce travail et que nous n'avons pas pu citer nommément, trouvent à travers ces lignes l'expression de toute notre gratitude.

Liste des sigles et acronymes

ALTA MAR	: Alta (Haute) Mar (Mer)
CMNP	: Consignation Manutention Navire de Pêche
DIC	: Division des Inspections et du Contrôle
DPM	: Direction des Pêches maritimes
DITP	: Direction des Industries de Transformation de la Pêche
DPSP	: Direction de la Protection de Surveillance des Pêches
FOB	: Free On Board
FPE	: Fonds de Promotion Economique
GAIPES	: Groupement des Armateurs et Industriels de Pêche au Sénégal
MPSG	: Master Professionnel en Sciences de Gestion
PFS	: Pêcheries Frigorifiques du Sénégal
SE SNCDS	: Société d'Exploitation – Sociétés des Nouvelles Conserveries du Sénégal

Liste des tableaux et figures et graphiques

LISTE DES TABLEAUX - FIGURE - GRAPHIQUES	PAGES
Tableau 1: Présentation du modèle	7
Tableau 2 : Présentation des variables explicatives et des indicateurs	7
Tableau 3 : Caractères différentiels des trois espèces de thons rencontrés au Sénégal	16
Tableau 4 : Captures mensuelles par espèces des thoniers sénégalais en 2007	22
Tableau 5 : Captures mensuelles par espèces de la pêche étrangère en 2007	23
Tableau 6 - Captures mensuelles par espèces des thoniers sénégalais en 2007	24
Tableau 7 : Captures mensuelles par espèces de la pêche étrangère en 2009	25
Tableau 8- Captures mensuelles par espèces des thoniers sénégalais en 2008	26
Tableau 9: Situation des factures échues des navires de la CMNP de 2009 à 2011	41
Tableau 10 : Situation des factures échues des navires d'ALTAMAR de 2009 à 2011	43
Tableau 11: Evolution des montants des factures échues(en FCFA) de 2009 à 2011	44
Tableau 12: Evolution des exportations de la conserverie de 2007 à 2011	48
FIGURE 1 : Les thons utilisés au Sénégal	18
Graphique 1 : Nombre de factures échues par navire de CMNP de 2009 à 2011	42
Graphique 2: Montant des factures échues (en millions de F CFA) des navires de CMNP de 2009 à 2011	42
Graphique 3 : Nombre de factures échues par navire d'ALTAMAR de 2009 à 2011	43
Graphique 4: Montant des factures échues (en F CFA) des navires d'Altamar de 2009 à 2011	44
Graphique 5: Evolution des montants des factures échues de 2009 à 2011	44

Introduction Générale

Le secteur de la pêche constitue un maillon essentiel de l'économie sénégalaise. En effet, la pêche génère plus de 600 000 emplois directs et indirects, soit 17% de la population active. Les débarquements sont estimés à environ 443 056 tonnes en 2009, pour une valeur commerciale d'environ 160,258 milliards de F CFA¹. Les recettes d'exportation ont atteint 193,72 milliards de FCFA², soit 38% des recettes d'exportation du pays. Elle contribue à hauteur de 12% du PIB du secteur primaire et à 2% du PIB total avec une consommation moyenne apparente de poisson qui est de 26 kg/an/habitant.

La pêche est constituée principalement de deux sous-secteurs : la pêche artisanale et la pêche industrielle. La pêche maritime artisanale, encore appelée pêche piroguière, est pratiquée dans sept régions maritimes du pays (Dakar, Thiès, Saint-Louis, Fatick, Ziguinchor, Louga et Kaolack). La pêche artisanale assure environ 80% des débarquements et plus de 60% de l'approvisionnement des entreprises exportatrices. Elle partage l'exploitation des ressources pélagiques côtières et des ressources démersales côtières avec la pêche industrielle. Les ressources pélagiques hauturières et les ressources démersales profondes sont, elles, principalement ciblées par la pêche industrielle. Les performances économiques et sociales de la pêche sont principalement dues à la dynamique du sous-secteur de la pêche artisanale.

Le sous-secteur de la pêche s'est considérablement développé ces dernières années par un important soutien de l'Etat à travers l'adoption d'instruments économiques dans la gestion des pêcheries sénégalaises comme la détaxe sur les engins de pêche, la péréquation sur le carburant utilisé par les pirogues, l'octroi de crédits pour l'équipement et la modernisation des outils de production.

Avec le développement des pêcheries, on a assisté à une attraction de la demande internationale. Ainsi, le Sénégal et l'Union européenne avaient conclu des

¹ Rapport statistique DPM, année 2009.

² Rapport statistique DITP, année 2009

accords de pêche ces deux dernières décennies et ceux-ci ont été renouvelés plusieurs fois.

Ces accords de pêche établissaient des conditions générales dans les relations entre l'Union européenne et le Sénégal. Ils précisait, également, les modalités d'accès aux zones de pêche. Ces conditions étaient négociées dans la recherche de l'équilibre des intérêts sur la base des informations scientifiques et économiques disponibles sur l'état de la ressource et la valeur des produits³.

Aujourd'hui, le Sénégal, comme le reste du monde, est confronté à un problème de surexploitation de ses ressources halieutiques ; c'est la raison pour laquelle les autorités sénégalaises ont redéfini les conditions d'accès à ses ressources halieutiques avec ses partenaires. Et, les parties n'ont pas renouvelé les accords de pêche maritime depuis le 30 juin 2006.

Mais, l'Etat du Sénégal, constatant les difficultés d'approvisionnement en matières premières de l'industrie thonière consécutive à la suspension de cet accord, a signé un protocole de pêche thonière, avec les Armateurs Canneurs espagnols et français basés à Dakar ; ce ci en considérant les relations étroites de partenariat qui ont toujours existé.

Ce protocole, entré en vigueur dans le dernier semestre de l'année 2006, est à son cinquième année d'exécution par les autorités du Ministère en charge des pêches. Toutefois, il urge de constater que la gestion actuelle dudit protocole suscite beaucoup d'interrogations ; et c'est pourquoi, nous avons voulu apporté notre contribution à son amélioration en vue d'atteindre les objectifs.

³Accords de pêche UE-Sénégal et commerce international – Juin 2001

1 Problématique

Les accords de pêche entre pays côtiers et Nations pêchant en eaux lointaines se sont considérablement développés ces dernières années. Leur principale justification tenait historiquement à la complémentarité supposée entre des pays en développement disposant de ressources abondantes et de capacités de capture limitées, et des nations développées confrontées à un problème de surcapacités. Cette justification était assortie d'un certain nombre de conditionnalités qui, pour n'être pas investies d'une valeur normative, n'en ont pas moins été considérées comme indispensables à la conclusion d'accords⁴.

Le Sénégal et l'Union européenne ont plusieurs fois renouvelé leur accord de pêche. Mais ces renouvellements n'étaient pas exempts de difficultés relatives, entre autres, à la limitation des zones de pêche pour les navires européens dans les eaux sous juridiction sénégalaise et la période de repos biologique que le Sénégal voulait instituer pour préserver ses ressources halieutiques. En effet, les parties avaient souvent du mal à renouveler le protocole d'accord de pêche, suite à ces difficultés souvent très divergentes. Ainsi, les accords de pêche ont été finalement suspendus à la fin du mois de juin 2006.

Toutefois, l'Etat du Sénégal a constaté qu'avec cette suspension les entreprises de la filière thonière vont souffrir d'un déficit d'approvisionnement en matières premières, c'est pourquoi un protocole de pêche thonière a été signé par le Ministère en charge des pêches maritimes via la Direction des pêches maritimes (DPM) avec les Armateurs de thoniers canneurs espagnols et français basés à Dakar, à titre exceptionnel, pour pêcher le thon dans les eaux sous juridiction sénégalaises, à vendre en priorité aux conserveurs et au marché local.

Cependant, force est de constater, que ce protocole est aujourd'hui confronté à des problèmes de gestion, dont le principal est de faire partie d'un ensemble de dispositifs commerciaux qui ont favorisé l'existence d'un climat conflictuel ou de perte de confiance entre les armateurs et le principal partenaire qui est l'entreprise de

⁴ Accords de pêche UE-Sénégal et commerce international – Juin 2001

conserverie thonière : la SE-SNCDS. L'objectif du protocole qui est d'assurer l'approvisionnement de l'industrie thonière en matières premières s'est heurté à des difficultés, car l'entreprise a cumulé d'importantes factures impayées auprès des armateurs canneurs espagnols et français basés à Dakar.

C'est surtout à partir de l'année 2009 que le renouvellement et la gestion dudit protocole ont suscité beaucoup d'interrogations sur son intérêt et surtout sur son avenir. Face à cela, le comité de suivi n'a cessé de mettre en œuvre des recommandations pour la relance des activités de la filière thonière, particulièrement l'approvisionnement et la reprise stable de la conserverie : la Société d'exploitation des nouvelles conserveries du Sénégal (SE-SNCDS).

Le contexte de gestion du protocole nous permet de mettre en exergue les problèmes récurrents qui se traduisent entre autres par:

- la perte de confiance des armateurs vis-à-vis de la conserverie ;
- l'augmentation des dettes de l'entreprise vis-à-vis des armateurs ;
- les difficultés d'approvisionnement en matières premières de la conserverie ;
- la violation des procédures d'exportation ou de ré exportation ;
- le niveau de conformité des navires et de l'industrie thonière ;
- l'inadaptation des mécanismes mis en place par la conserverie pour le paiement des armateurs.

C'est en répondant à ces questions que nous pouvons témoigner sur la pertinence du protocole. C'est pour cette raison que nous orientons notre mémoire sur le thème : « **Contribution à l'amélioration de la gestion du protocole de pêche thonière au Sénégal par le Ministère en charge des pêches et les Armateurs Canneurs espagnols et français basés à Dakar** ».

2 Objectif de l'étude

L'objectif général de ce travail de recherche est d'analyser les voies pour améliorer la gestion du protocole de pêche thonière au Sénégal.

Les objectifs spécifiques sont :

- identifier de manière exhaustive les problèmes de gestion du protocole d'accord entre le Ministère en charge des pêches via la Direction des pêches maritimes et les Armateurs canneurs espagnols et français basés à Dakar ;
- examiner de manière critique l'état d'exécution du protocole ;
- et enfin, proposer des recommandations pour l'amélioration de la gestion dudit protocole pour la relance de la pêche thonière et particulièrement la reprise des activités de la conserverie thonière au Sénégal.

3 Hypothèse de recherche

L'hypothèse de recherche porte sur la mise en exergue de certains problèmes rencontrés durant la gestion du protocole. L'étude sera axée sur deux variables que sont : la variable expliquée qui est la perte de confiance du protocole d'accord de pêche thonière dont la mesure s'effectuera à une analyse des indicateurs, et les variables explicatives qui constituent les déterminants des contraintes d'exécution dudit protocole.

4 Les résultats attendus

Ce travail devra aboutir à :

- présenter de façon claire le protocole d'accord de pêche thonière au Sénégal, les contraintes et défis à relever ;
- établir un diagnostic du partenariat et des contraintes ;
- formuler des propositions pour une meilleure exécution dudit protocole entre le Ministère en charge des pêches via la Direction des pêches maritimes et les Armateurs canneurs espagnols et français basés à Dakar.

5 Méthodologie

La méthodologie consiste à une recherche documentaire et à une collecte de données. La recherche documentaire a été axée sur : la filière thonière nationale et étrangère notamment sur les techniques de pêche et les principales espèces ciblées d'une part ; le rôle des acteurs dans le processus du protocole et la présentation de l'industrie thonière d'autre part.

L'étude de la gestion du protocole a porté sur la mise en exergue des principales difficultés citées plus haut. Cela s'est déroulé avec des séries de rencontres avec les principaux acteurs en examinant les principales causes dans l'exécution des tâches, en appréciant les contraintes d'exécution et les différentes recommandations à mettre en œuvre pour son amélioration.

Le format des discussions est constitué par des entretiens semi-structurés de personnes ressources travaillant dans l'administration des pêches, l'industrie, la recherche halieutique, ou encore membres d'organisations professionnelles.

Tableau 1: Présentation du modèle

Les contraintes de l'exécution ou Variable Expliquée	Les indicateurs de mesure
<p>La perte de confiance (Problématique de la dette)</p>	<p>-augmentation régulière du nombre des factures échues ; -inadéquation des mécanismes de paiement des factures des navires canneurs par la conserverie.</p>

Tableau 2 : Présentation des variables explicatives et des indicateurs

Variables explicatives	Indicateurs
La commercialisation des conserves du thon	-réduction progressive des quantités exportées par la conserverie
Le niveau de conformité de la conserverie	-présence de taches grises dans les produits lors des tests de cuisson au niveau de la conserverie.
Le niveau de conformité des navires canneurs	-irrégularité des inspections d'évaluation des navires par l'autorité compétente
Les modalités de fixation des prix du thon	-tenue irrégulière des réunions de fixation des prix de la matière première par le comité de suivi.
La relation entre la conserverie et le FPE	-difficulté de mobilisation de la ligne de crédits alloués à la conserverie.
Les procédures d'exportation	-violation fréquente des procédures d'exportation ou de réexportation des produits débarqués par les navires.
L'environnement (le Port Autonome de Dakar)	- absence régulière de place d'accostage due à un encombrement de bateaux ferrailles dans

	le port. - insuffisance d'entrepôt frigorifique.
Annonce d'arrivée des navires canneurs	-Retard fréquent de communication des arrivées des navires

5 Intérêts de l'étude

L'intérêt de cette étude peut s'apprécier à plusieurs niveaux :

- l'étude est avant tout une contribution que nous espérons utile dans la gestion des protocoles d'accord de pêche par les autorités du Ministère en charge des pêches ;
- la prise en compte des recommandations issues de cette étude par les autorités dudit Ministère peut être un apport bénéfique dans le sens de l'amélioration des futurs protocoles ;
- un intérêt potentiel des professionnels pour toute étude apportant un éclairage sur les difficultés passées et les promesses de leur secteur ;
- enfin, cette étude nous fournit l'occasion de mettre à l'épreuve de la réalité du terrain nos connaissances théoriques et de mesurer à sa juste valeur la qualité de la formation acquise au CESAG.

6 Délimitation de l'étude

Cette étude n'a pas la prétention d'analyser toutes les opérations dudit protocole. Elle se limite à celles dites essentielles qui ont un impact réel dans sa gestion.

7 Plan de l'étude

Notre étude s'articule autour de deux grandes parties :

- La première partie est consacrée sur le cadre théorique sur la filière thonière nationale et étrangère, le contexte de l'étude relative à la présentation du protocole, des consignataires, des armateurs, de l'entreprise de conserverie bénéficiaire de la matière première et des acteurs du protocole.
- La deuxième partie présente les analyses de la gestion du protocole, la restitution des résultats de l'étude et les recommandations pour améliorer l'exécution du protocole.

CESAG - BIBLIOTHEQUE

PREMIERE PARTIE
LA FILIERE THONIERE NATIONALE ET
ETRANGERE

PREMIERE PARTIE :

LA FILIERE THONIERE NATIONALE ET ETRANGERE

Chapitre I Cadre théorique

La pêche joue un rôle socio-économique considérable au Sénégal, à l'image de la plupart des pays à vocation maritime. Elle constitue l'un des secteurs clés de l'économie nationale en tant que principal pourvoyeur de devises étrangères. La filière thonière contribue pour une grande part à cette importance du secteur de la pêche.

En effet, la suspension des accords de pêche entre le Sénégal et l'Union européenne, et la faiblesse de la flotte nationale thonière ont eu pour conséquence la mise en place d'un protocole de pêche en vue de parer aux difficultés d'approvisionnement en matières premières de l'industrie thonière sénégalaise et du marché local.

Les autorités du Ministère en charge des pêches ont scellé ce protocole en tenant compte des facteurs liés d'une part à l'importance des stocks de thons qui existent dans les eaux sous juridiction sénégalaise, et la volonté exprimée par les armateurs canneurs français et espagnols à pêcher et à débarquer le thon à Dakar ; d'autre part, l'existence de relations de partenariat entre le Ministère et les armateurs.

Avant de mettre en exergue les problèmes de gestion du protocole, nous avons jugé nécessaire d'établir un aperçu de la filière thonière nationale et étrangère.

Section 1 Présentation de la filière thonière nationale et étrangère

1.1 Historique de la pêche thonière

Dès le début du vingtième siècle des observations faites par des marins et des scientifiques soulignaient la richesse des côtes africaines en thons. C'est ainsi qu'en 1908 Gruve¹ écrivait: "la pêche des thons et espèces voisines qui pourra être extrêmement importante immobilisera 4 à 5 mois de l'année un bon thonier à voile.

C'est à Dakar et seulement là que devrait être établi le siège d'une exploitation de pêcheries avec l'armement métropolitaine.⁵

A partir de 1949 les prospections systématiques commençaient avec le "Gérard-Tréca" (chalutier appartenant à la Section Pêche de la Direction de l'Elevage du Sénégal). Les campagnes menées à bord du "Gérard-Tréca" ont mis en évidence d'importants bancs de thon dont l'albacore, le long des côtes ouest africaines.

1953 : le laboratoire des Pêches du service de l'Elevage de Nouadhibou (en Mauritanie) entreprenait des essais de pêche à l'appât vivant dans l'Ouest du Cap Blanc. En dépit des conditions défavorables les résultats sont encourageants par l'importance des captures d'albacore et de bonite à ventre rayé.

L'année 1954 marquait le véritable début de la pêche thonière en Afrique : les conclusions favorables des différentes prospections menées, les périodes de morte saison du germon (novembre à avril) en plus de l'hiver rigoureux précédent obligeaient dès lors les pêcheurs français à tenter leur chance sur les côtes africaines. C'est ainsi qu'est venue l'habitude pour les pêcheurs français et espagnols de fréquenter les eaux sénégalaises.

1.2 Typologie des flottes thonières

1.2.1 La flottille basée:

Elle est constituée des navires sénégalais ainsi que des canneurs français et espagnols travaillant exclusivement à partir du port de Dakar. Le Sénégal bénéficie de l'activité de ces unités puisqu'elles participent pleinement aux activités économiques du pays.

⁵ L'industrie thonière au Sénégal

1.2.1.1 Les canneurs espagnols et français,

Ils débarquent exclusivement au Sénégal du fait d'obligations d'approvisionnement des conserveries. Leur immatriculation est faite auprès du quartier des Affaires maritimes d'origine, en France ou en Espagne. Auparavant, ils rentraient parfois pour des travaux de gros entretiens, mais maintenant ils le font à Dakar Nave au Sénégal.

Les thoniers autorisés à pêcher actuellement au Sénégal sont les suivants :

- Corona Del Mar
- Berriz San Francisco
- Iribar Zulaika
- Nuevo San Luis
- Pilar Torre
- Kermantxo
- Aita Fraxku
- Gaztelugaitz
- **Chavalier de Bayard**
- **Ernai**
- **Etoile des mers**

Mais, durant ces trois dernières années, on a noté une extinction de certains navires (**Chavalier de Bayard, Ernai et Etoile des mers**) du fait des difficultés économiques.

1.2.1.2 Les bateaux sénégalais

La flottille compte 08 thoniers avec une capacité individuelle de transport qui varie entre 50 000 à 80 000 tonnes. Ces bateaux appartiennent respectivement aux armements Sopasen, Sert, Tunasen. La quasi-totalité de leur produit débarqué est exportée en Europe ou en Afrique.

Les thoniers réguliers opérant dans les eaux sous juridiction sénégalaise sont les suivants :

- Commandant Birame Thiaw
- Président Magatte Diack
- Lio I
- Lio II

1.2.2 La flottille non basée

Ce sont les thoniers senneurs relâchant occasionnellement dans le port de Dakar. Qu'ils effectuent une escale commerciale (débarquement et/ou transbordement sur un cargo) ou une escale technique (relève d'équipage en rade extérieure, réparation, avitaillement), leur présence génère des flux physiques et monétaires non négligeables. Le contrôle et la surveillance des pêches thonières sont assurés par la DPSP. Les contrôles sanitaires sont sous l'autorité de la DITP.

Section 2 Les méthodes de pêche et les principales espèces cibles

2.1 Les méthodes de pêche

2.1.1 La pêche à la canne

La pêche du thon à la canne consiste à attirer et à retenir les poissons d'un banc à l'aide d'appât vivant jeté à la mer. L'appât le plus recherché est constitué par les clupeidés (sardinelles,...) ou des carangidés (chinchards, ...) conservés vivant dans des viviers. Certains viviers sont inclus dans la construction du bateau et l'eau est renouvelée régulièrement.

Au Sénégal, les cannes utilisées sont en bambous et mesurent 3 à 5 mètres de longueur, portant des lignes en nylon et sont gréées avec des hameçons garnis, chacun, d'un poisson vivant. Parfois, un leurre suffit à tromper l'espèce thonière visé. Les canneurs sont des navires qui mesurent 10 à 45 mètres.

2.1.2 La pêche à la senne

Elle consiste, après avoir repéré un banc de thons suffisamment compact, à l'encercler au moyen d'un filet coulissant dont on a réduit progressivement le volume.

Les senneurs sont des bateaux qui mesurent 30 à 75 mètres et qui embarquent des sennes d'une longueur de 600 à 1500 mètres pour une chute de 75 à 200 mètres de profondeur. Des moyens de détection des bancs de thons sont utilisés fréquemment (sondeur, sonar).

Lorsqu'un banc de thon est repéré, le senneur s'en approche. La taille, la composition et le comportement de celui-ci sont évalués. Puis, compte tenu des conditions météorologiques (vent, houle, courants), une petite barque est larguée pour retenir la senne.

Le senneur encercle le banc de thons en 15 minutes maximum et la coulisse est virée à bord. Le filet est fermé, constituant ainsi une poche d'emprisonnement des

thons. Le poisson concentré dans la poche est embarqué à bord grâce à une sorte de grande épuisette, de deux (02) à trois (03) tonnes de capacité, appelée « Salabarde ».

2.1.3 La palangre

Elle vise surtout à capturer les gros patudos (thon obèse) qui sont abondants dans les eaux profondes. La pêche à la palangre flottante consiste à mouiller en pleine eau de longues lignes dormantes portant plusieurs hameçons disposés de façon régulière et garnis avec un appât mort. La ligne principale mesure 300 à 500 mètres et soutient plusieurs lignes secondaires de 22 mètres environ, portant des milliers d'hameçons.

La pose des palangres s'effectue la nuit jusqu'au petit matin. Elle est totalement manuelle et s'effectue lorsque le bateau se déplace à une faible vitesse d'environ huit (08) nœuds. Des bouées sont mises à l'eau pour délimiter les engins de pêche.

2.2 Les principales espèces cibles et leurs caractéristiques

L'étude se limite sur les thonidés majeurs qui constituent les principales espèces pêchées par la flotte de canneurs, et destinées à l'approvisionnement des conserveries. Leur exploitation au delà des limites du plateau continental est exclusivement le fait des pêcheries industrielles.

Les thonidés sont des poissons pélagiques (du grec "pelagos" qui veut dire pleine mer), pouvant passer toute leur vie loin du fond. Ils vivent aussi bien au-dessus des grands fonds qui au-dessus du plateau continental, mais abondent surtout près des côtes où les eaux sont plus riches en nourriture. La forme générale est en fuseau et le corps est entièrement couvert d'écailles. Il existe des carènes de part et d'autres du pédoncule caudal. La première nageoire dorsale se replie complètement sur le dos. La deuxième nageoire dorsale et la nageoire anale sont suivies de pinnules. Ce sont d'excellents nageurs bien adaptés à leur milieu grâce à une teinte de camouflage, en effet le dos est bleu vert et le ventre blanc argenté⁶.

⁶L'industrie thonière au Sénégal, Thèse de doctorat vétérinaire, 1974

TABLEAU 3 : Caractères différentiels des trois espèces de thons rencontrés au Sénégal

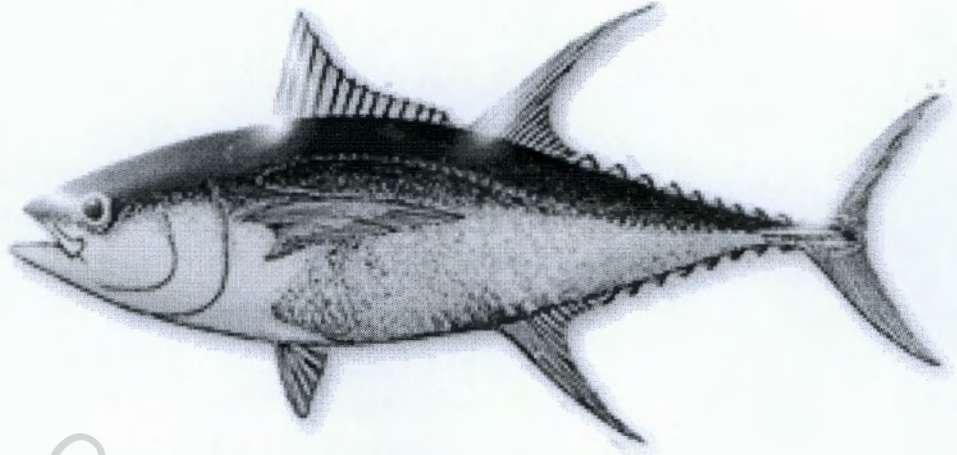
Espèces	Nom Anglais	Nom Scientifique	Caractères spécifiques
Albacore ou thon à nageoires jaunes	Yellowfin Tuna	Thunnus albacares	<p>Le corps est étroit et fusiforme, sa hauteur est relativement faible (moins du quart de la longueur depuis la tête jusqu'à la fourche caudale).</p> <p>La tête et les yeux sont de dimensions réduites.</p> <p>Les rayons de la 2ème dorsale et de l'anale sont plus longs que chez les autres espèces. Le dos est bleu foncé, le ventre gris argent et les flancs jaune d'or. La 1ère dorsale et l'anale sont jaunes.</p> <p>Les pinnules sont jaunes, bordées de noir.</p> <p>Taille moyenne 40-170 cm. Les plus gros spécimens peuvent atteindre 200 cm et peser plus de 90 kg.</p>
Patudo ou thon obèse	Bigeye Tuna	Thunnus obesus	<p>Corps trapu dont la hauteur dépasse le quart de la longueur depuis la tête jusqu'à la fourche.</p> <p>Tête et yeux de grandes dimensions. Rayons de la 2ème dorsale et l'anale relativement réduits. Dos bleu-métallique foncé, ventre gris argent~ flancs violet jaunâtre. La 1ère dorsale est jaune-grisâtre alors que la 2ème dorsale et l'anale sont jaune-pâle. Les pinnules sont</p>

			jaune-pâle bordées de noir. Taille moyenne 40-170 cm. Les plus grands spécimens peuvent atteindre 200 cm et peser plus de 100 kg.
Listao ou Bonite à ventre rayé:	Skipjack	Katsuwonus pelamis	3 à 5 rayures longitudinales sombres et très accusées marquent la partie inférieure du corps ("ventre rayé"). Le dos est bleu violet foncé. Le ventre gris argent. Flancs de teinte claire argentée. La longueur moyenne oscille entre 40 et 70 cm pour un poids de) kg Les plus grands spécimens peuvent atteindre 90 cm et peser 20 kg.

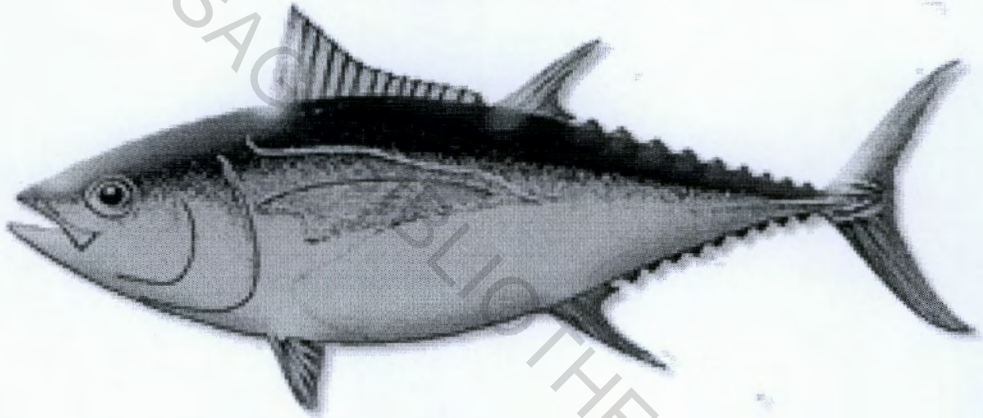
CESAG - BIBLIOTHEQUE

FIGURE 1 : Les thons utilisés au Sénégal

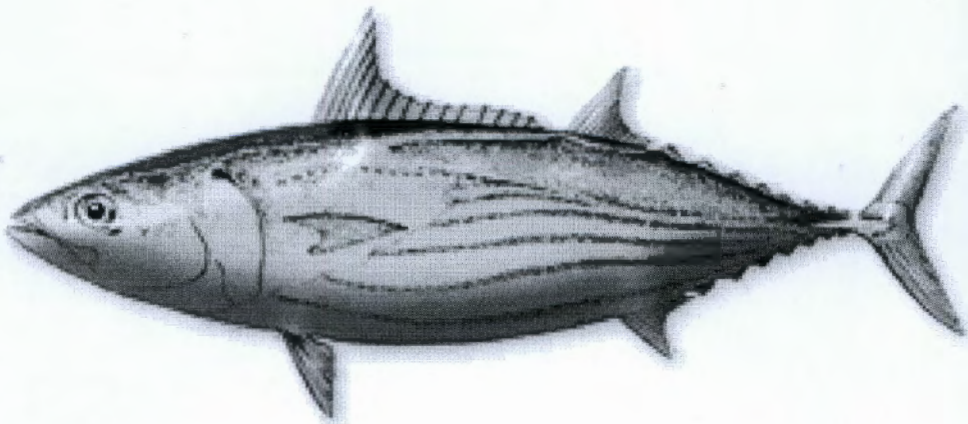
A / Albacore (Thunnus albacares)



B/Patudo (Thunnus obesus)



C/Listao (Katsuwonis pelamis)



2.3 Conditions de conservation sur les thoniers congélateurs

Le thon, une fois pêché, est embarqué à bord le plus rapidement possible. En effet, les températures d'eau dans lesquelles sont pêchés les thons, sont comprises entre 23°C et 30°C suivant les zones de pêche. La qualité de la chair du poisson mort dans des eaux à de telles températures, s'altère très vite. Suivant les coups de pêche (quantité pêchée), et le poisson (albacore, listao, etc...), le poisson restera plus ou moins longtemps vivant. Si le coup de pêche est composé d'une quantité importante de listao dans des eaux chaudes, la qualité du poisson sera moins bonne. Au contraire, si le tonnage n'est pas trop important, qu'il est composé d'albacore, et que la température de l'eau n'est pas trop élevée, la qualité n'en sera que meilleure.

Le poisson embarqué n'est pas vidé, mais est stocké directement dans des cuves d'eau de mer refroidies à 0°C. A cette température, la qualité du poisson ne s'altère pratiquement pas. Le poisson peut rester de 3 à 5 jours en eau réfrigérée à cette température. Cette technique, de stocker en eau réfrigérée, permet de pêcher une quantité assez importante de thon en peu de temps.

Une fois que la température des cuves où le poisson est stocké en eau réfrigérée est de 0°C maximum, la cuve est vidée de son eau réfrigérée par l'intermédiaire de pompes. Après que l'eau réfrigérée ne soit complètement vidée, l'eau est remplacée par de la saumure (préparation d'eau de mer dans laquelle la teneur en sel a été augmentée afin de pouvoir descendre la température jusqu'à -18°C). Il y a plusieurs cuves de saumure à bord ayant une densité de 1,180 et une température de -18°C. Mais avant que la cuve ne soit pleine de saumure, il faut impérativement mettre des barrières au haut de la cuve, car la densité de la saumure étant supérieure à la densité du poisson, celui-ci remonte à la surface. Alors pour éviter que le poisson ne soit pas complètement immergé dans la saumure, la présence de barrières est indispensable.

Le poisson étant lui à une température de 0°C, la température de la saumure va remonter jusqu'à -5°C environ. Ensuite, la température de cette cuve doit descendre le plus rapidement possible à une température de -15°C, température à laquelle le thon n'absorbe pratiquement plus de sel (phénomène d'osmose). Plus la descente en froid est rapide, moins il y aura de pourcentage de sel dans la chair du thon. Le délai pour

la descente de -5°C à -15°C est très variables suivant les bateaux. Ce délai peut varier de quelques heures à plusieurs jours.

Ensuite, il suffit simplement de conserver le froid sur les cuves de poisson en saumure, et surtout d'éviter des variations importantes et rapides de températures. Si tel est le cas, le poisson risque aussi d'absorber du sel, donc sera de moindre qualité lors du débarquement. Le temps maximum de conservation du poisson en saumure est de l'ordre de sept semaines, durée approximative de la marée d'un thonier.

Les techniques de la conservation et de la congélation du thon sur les thoniers constituent une importante étape. Les paramètres de température et de la saumure doivent être maîtrisés pour mieux préserver la qualité du produit.

2.4 L'état de la ressource

La pêche industrielle thonière cible le groupe des pélagiques hauturiers qui est composé de l'albacore (*Thunnus albacares*), du patudo (*Thunnus obesus*), du listao (*Katsuwonus pelamis*) à titre principal, et les espèces dites apparentées que sont l'espadon (*Xiphias gladius*) et d'autres espèces de poissons porte-épée. Ces espèces occupent l'espace océanique en dehors du plateau continental. Les espèces sont ciblées par des navires spécialisés dont les thoniers senneurs pour la capture de thonidés à destination de la conserve, les canneurs qui ciblent les mêmes espèces, et les palangriers dont la cible est constituée essentiellement par l'espadon et par les requins océaniques.

La zone sénégalaise est proche de la limite nord de l'aire de distribution des thonidés recherchés. L'aire de répartition de l'espadon s'étend beaucoup plus vers le nord, jusqu'aux latitudes européennes. La pêche industrielle thonière est à dominante étrangère au Sénégal, l'armement national restant modeste en capacités sur ce segment.

La Zone Economique Exclusive (ZEE) du Sénégal résulte de diverses considérations :

- Hydro climatiques : la remontée des eaux froides (Upwelling), grâce à une chaîne et une migration trophique, entraîne la richesse de cette zone en espèces thonières ;
- Ecologiques : sa situation dans la zone intertropicale
- Géo hydrographiques : en rade et pour les opérations portuaires, le port de DAKAR présente les conditions favorables au débarquement, à l'embarquement et à l'approvisionnement en vivres, carburant, eau, etc.

2.5 : Evolution de la production

La filière thonière contribue pour une grande part à cette importance du secteur de la pêche. Les quantités débarquées sont indiquées dans les tableaux ci-dessous. La demande en produits alimentaires augmente d'année en année, face à l'accroissement accéléré de la population. La satisfaction de la demande croissante des consommateurs conduit des exploitants à exercer une forte pression sur les ressources naturelles en général et les produits de la mer en particulier. Les thonidés, par leur importance, sont des ressources halieutiques qui contribuent efficacement au développement économique et social du Sénégal.

La Pêche thonière en 2007

Résultats

Nombre Total de Thoniers: 11

Captures en tonnes 5419 tonnes

V C E 5 062 597 (en milliers de francs de CFA)

TABLEAU 4 : CAPTURES MENSUELLES PAR ESPECES DES THONIER SENE GALAIS EN 2007

(Quantité en tonnes et valeur en milliers)

ESPECES	Qte / Vce	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	TOTAL
Albacore	Qte	148,00	17,00	21,00	394,00	336,00	842,00	172,00	262,00	129,00	204,00	79,00	337,00	2 942,00
	Vce	68 550,00	10 191,00	8 997,00	207 391,00	138 706,00	377 515,00	80 252,00	123 207,00	106 636,00	106 636,00	38 517,00	142 701,00	1 365 100,00
Listao	Qte	169,00	412,00	108,00	3,00	129,00	44,00	40,00	16,00	15,00	15,00	50,00	9,00	1 023,00
	Vce	128 416,00	220 564,00	100 577,00	3 209,00	51 346,00	39 286,00	32 520,00	14 129,00	14 267,00	14 267,00	41 285,00	874 674,00	15 456 523,00
Patudo	Qte	95,00	12,00	6,00	16,00	62,00	107,00	203,00	51,00	25,00	25,00	124,00	9,00	889,00
	Vce	59 972,00	8 311,00	4 051,00	10 755,00	40 979,00	70 461,00	93 191,00	35 219,00	18 578,00	18 578,00	64 493,00	6 854,00	536 377,00
Ravil	Qte	36,00	8,00	34,00	0,00	0,00	14,00	47,00	28,00	19,00	19,00	2,00	0,00	192,00
	Vce	10 604,00	4 871,00	9 936,00	0,00	0,00	3 454,00	10 452,00	6 299,00	14 470,00	14 470,00	3 173,00	0,00	64 406,00
Divers	Qte	1,00	7,00	5,00	0,00	6,00	32,00	15,00	33,00	49,00	49,00	12,00	85,00	375,00
	Vce	4 850,00	527,00	352,00	0,00	431,00	3 363,00	2 671,00	1 499 950,00	5 162,00	5 162,00	1 518,00	26 213,00	1 550 191,00
TOTAL	Qte	509,00	457,00	173,00	414,00	533,00	1 039,00	477,00	390,00	312,00	312,00	267,00	440,00	5 419,00
	Vce	272 192,00	244 465,00	123 912,00	221 355,00	231 462,00	494 078,00	219 085,00	1 678 804,00	159 113,00	159 113,00	148 986,00	1 050 441,00	5 062 597,00
RAPPEL 2006	Qte	912,00	257,00	263,00	636,00	318,00	312,00	1 112,00	1 213,00	382,00	382,00	426,00	210,00	6 601,00
	Vce	480 322,90	123 750,00	230 536,00	297 548,50	156 043,20	166 677,30	535 230,50	609 138,50	181 866,10	181 866,10	225 513,90	97 412,40	3 319 866,40
EVOLUTION %	Qte	-0,44	0,78	-0,34	-0,35	0,67	2,34	-0,57	-0,68	-0,18	-0,18	-0,37	1,10	-0,18
	Vce	-0,43	0,98	-0,26	-0,26	0,46	1,96	-0,59	1,76	-0,13	-0,13	-0,34	9,78	0,52

Source: DPM/Rap-07

LA PECHE ETRANGERE EN 2007

La pêche étrangère concerne les canneurs espagnols et français et un chalutier gambien en activité dans la ZEE Sénégal

Nombre total de navires
05 canneurs espagnols 04
canneurs français

Débarquements (en tonnes) 10 583,5 tonnes

VCE (en milliers de francs) 8 737 151,61

TABLEAU 5- CAPTURES MENSUELLES PAR ESPECES DE LA PECHE ETRANGERE EN 2007

(Quantité en tonnes et valeur en milliers)

NAVIRES	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	TOTAL
Espagnols (Thoniers)													
BERRIZ SAN FRANCISCO	91,98	0,00	41,45	174,52	107,84	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	415,70
GAZTELUGAITZ	0,00	0,00	0,00	246,74	63,74	201,76	192,60	198,64	107,14	14,84	91,84	91,95	1 209,24
IRIBAR ZULAIKA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	102,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	102,24
NUEVO SAN LUIS	66,60	118,09	0,00	0,00	87,24	86,53	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	358,45
PILAR TORRE	103,81	155,03	201,34	175,09	80,50	203,65	450,59	191,63	116,62	36,65	36,61	59,24	1 810,78
TOTAL 1	262,30	273,12	242,80	596,36	339,31	594,18	643,19	390,27	223,76	51,49	128,45	151,20	3 896,41
Français (Thoniers)													
AIGLE DES MERS	0,00	126,92	53,74	121,53	621,10	128,75	109,77	54,07	12,08	25,74	29,18	0,00	1 282,89
CHEVALIER DE BAYARD	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	28,68	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CORONA DEL MAR	0,00	267,19	0,00	45,89	149,85	1 210,48	800,62	555,98	106,68	209,30	290,04	152,90	3 788,94
ERNAI	0,00	0,00	155,10	353,21	0,00	274,11	311,45	0,00	138,12	0,00	157,61	0,00	1 389,60
TOTAL 2	0,00	394,11	208,84	520,63	770,95	1 613,34	1 250,53	610,05	258,88	235,04	504,96	180,85	6 548,18
Gambien (Chalutier)													
TOTAL 3	0,00	37,50	0,00	30,29	0,00	0,00	71,19	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	138,97
TOTAL GENERAL	262,30	704,72	451,64	1 147,27	1 110,26	2 207,53	1 964,90	1 000,32	482,64	286,52	633,41	332,04	10 583,55
RAPPEL 2006	12,71	12,39	103,29	28,73	316,65	103,88	67,63	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	645,27
VARIATION	19,64	55,88	3,37	38,93	2,51	20,25	28,05	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15,40

Source: DPM/Rap-07

La Pêche thonière en 2009

Résultats

Nombre Total de Thoniers: 11

Captures en tonnes 7 228 tonnes

V C E (x 1000FCFA) 3892086 (en milliers de francs de CFA)

TABLEAU 6 - CAPTURES MENSUELLES PAR ESPECES DES THONIER SENE GALAIS EN 2009

(Quantité en tonnes et valeur en milliers)

ESPECES	Qte / Vce	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	TOTAL
Listao	Qte	932,811	298,991	276,473	309,88	690,53	188,849	483,438	627,149	166,067	230,18	395,926	112,297	4717,591
	Vce	419764,95	152485,41	134089,405	158038,8	352170,3	101034,215	246553,38	313574,5	84694,17	115090	211820,41	57271,47	2346587,01
Albacore	Qte	95,734	84,831	62,132	29,074	1,336	5,634	82,151	150,083	126,132	128,146	197,52	44,47	1007,243
	Vce	52653,7	49626,135	37279,2	18025,88	835	3549,42	51344,375	95302,705	80093,82	83294,9	123450	28905,5	624360,632
Patudo	Qte	132,017	96,211	47,562	74,396	14,875	19,711	187,95	206,929	109,008	37,72	60,941	74,656	1061,976
	Vce	92411,9	62537,15	33293,4	52821,16	10635,625	14191,92	135324	150023,525	80120,88	27724,2	42658,7	52259,2	754001,66
Divers	Qte	89,361	15,493	18,292	9,09	27,247	3,59	23,905	48,261	39,1806	69,1496	81,7933	21,109	446,4715
	Vce	28148,715	6507,06	7316,8	36,36	11171,27	1525,75	9681,525	16891,35	13321,404	29042,832	32717,32	7177,06	167137,086
TOTAL	Qte	1249,923	495,526	404,459	422,44	733,988	217,784	777,444	1032,422	440,3876	465,1956	736,1803	252,532	7228,2815
	Vce	592979,265	271155,755	211978,805	232521,84	374812,192	120301,305	442903,28	575792,08	258230,274	255151,932	410646,43	145613,23	3892086,39
RAPPEL 2008	Qte	1616,44	583,3	221,1	296,58	57,59	445,21	314,35	346,47	622,18	425,6	607,86	550,44	6087,1
	Vce	705223,53	316714,19	110203,44	182192	28604,8	253848,81	190136,22	195501,54	416405,57	296840,83	365433,15	311649,98	3372754,38
EVOLUTION %	Qte	-0,23	-0,15	0,83	0,42	11,75	-0,51	1,47	1,98	-0,29	0,09	0,21	-0,54	0,19
	Vce	-0,16	-0,14	0,92	0,28	12,10	-0,53	1,33	1,95	-0,38	-0,14	0,12	-0,53	0,15

Source: DPM/Rap-09

La Pêche thonière en 2009

Résultats

Nombre Total de Thoniers: 08

Captures en tonnes 4 983 tonnes

V C E (x 1000FCFA) 2202032 (en milliers de francs de CFA)

TABLEAU 7- CAPTURES MENSUELLES PAR ESPECES DE LA PECHE ETRANGERE EN 2009

(Quantité en tonnes et valeur en milliers)

ESPECES	Qte / Vce	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	TOTAL
Albacore	Qte	134,53	0,00	4,09	5,12	0,23	37,78	63,42	7,26	49,20	2,72	29,03	71,61	404,98
	Vce	87444,50	0,00	2657,2	3328,00	162,48	24553,75	41224,30	4717,05	31977,4	1766,7	18871,45	46545,85	263248,68
Listao	Qte	117,04	151,10	439,58	261,50	464,73	129,06	308,53	217,92	309,49	166,41	172,5	243,59	2981,44
	Vce	46816,00	60439,60	175830,00	105197,85	170647,75	51625,6	123410,00	97166,80	123795,60	66565,00	69000,40	97434,8	1177929,6
Patudo	Qte	37,78	9,28	5,54	4,50	110,63	150,44	632,44	49,18	57,57	0,00	6,32	33,91	1097,57
	Vce	21156,80	5196,24	3231,11	2513,6	61925,52	84244,72	354166,40	27539,12	32236,96	0,00	3536,4	18989,6	614736,47
Thonine	Qte	0,00	0,00	0,00	165,36	0,63	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	56,18	273,01	495,17
	Vce	0,00	0,00	0,00	49606,50	125,52	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16527,00	78983,3	143442,32
Déchets	Qte	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,00
	Vce	0,00	0,00	0,00	340,00	335,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	675,00
TOTAL	Qte	289,35	160,38	449,20	438,48	578,23	317,28	1004,39	274,35	416,25	169,13	264,03	622,11	4983,16
	Vce	155417,30	65635,84	181718,31	160985,95	233396,27	160424,07	518800,70	119422,97	188009,96	6833190,90	107935,25	241953,55	2202032,07
RAPPEL 2008	Qte	699,56	68,02	11,07	119,26	519,45	599,30	81,66	190,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2288,32
	Vce	322209,49	38970,9	6231,46	51765,49	164417,92	224404,26	27691,62	94926,71	0,00	0,00	0,00	0,00	930617,85
EVOLUTION %	Qte	-0,59	1,36	39,58	2,68	0,11	-0,47	11,30	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00	1,18
	Vce	-0,52	0,68	28,16	2,11	0,42	-0,29	17,73	0,26	0,00	0,00	0,00	0,00	1,37

Source: DPM/Rap-09

Résultats

Nombre Total de

Thoniers:

Captures en

tonnes

V C E

11

6 087,10 tonnes

3 372 754,38 (en milliers de francs de CFA)

TABLEAU 8- CAPTURES MENSUELLES PAR ESPECES DES THONIER SENE GALAIS EN 2008

(Quantité en tonnes et valeur en milliers)

ESPECES	Qte / Vce	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	TOTAL
Albacore	Qte	149,08	101,42	3,79	29,07	1,08	52,24	24,26	4,24	185,14	109,50	56,56	8,99	725,38
	Vce	93 637,00	92 891,01	2 506,94	22 744,58	992,36	35 268,56	22 740,91	3 400,32	153 403,52	105 408,05	52 473,71	7 326,10	592 793,35
Listao	Qte	1 148,82	326,41	168,05	191,29	33,93	339,43	228,85	315,42	296,57	193,40	423,61	414,52	4 080,28
	Vce	498 938,61	140 769,36	69 780,14	99 329,87	16 783,34	190 033,36	127 452,15	277 396,06	184 397,38	119 113,52	237 881,26	229 157,56	2 091 032,61
Patudo	Qte	132,02	103,91	47,56	74,40	14,88	39,19	52,09	17,96	103,61	95,02	86,02	110,45	877,09
	Vce	81 983,98	70 147,62	37 431,29	59 581,03	8 973,08	24 744,66	37 637,11	12 424,15	67 913,35	66 036,12	64 065,60	71 129,16	602 067,14
Ravil	Qte	61,36	31,72	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	93,09
	Vce	0,00	6 857,14	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5 857,14
Divers	Qte	125,16	19,83	1,70	1,82	7,71	14,35	9,15	8,84	36,87	27,68	41,68	16,48	311,26
	Vce	30 663,96	6,49,07	485,07	536,90	2 856,02	3 802,22	2 306,05	2 280,72	10 691,31	6 283,13	11 012,57	4 037,11	80 004,13
TOTAL	Qte	1 616,44	583,30	221,10	296,53	57,59	445,21	314,35	345,47	622,18	425,60	607,86	550,44	6 087,10
	Vce	705 223,53	316 714,19	110 203,44	182 192,38	29 604,80	253 848,81	190 136,22	195 501,54	416 405,57	296 840,83	365 433,15	311 649,93	3 372 754,38
RAPPEL 2007	Qte	509,00	457,00	173,00	414,00	533,00	1 039,00	477,00	390,00	409,00	312,00	267,00	440,00	5 420,00
	Vce	272 192,00	244 465,00	123 912,00	221 355,00	231 462,00	494 078,00	219 085,00	1 678 804,00	218 704,00	159 113,00	148 986,00	1 050 441,00	5 062 597,00
EVOLUTION %	Qte	2,18	0,28	0,28	-0,28	-0,89	-0,57	-0,34	-0,11	0,52	0,36	1,28	0,25	0,12
	Vce	1,59	0,30	-0,11	-0,18	-0,88	-0,49	-0,13	-0,88	0,90	0,87	1,45	-0,70	-0,33

Source: DPM/Rap-08

Chapitre II Contexte de l'étude

Section 1 Présentation succincte du protocole et des acteurs du Ministère en charge des pêches

1 Présentation succincte du protocole

1.1 Contexte de la signature du protocole

Le protocole d'accord de pêche qui liait l'Etat du Sénégal à l'Union européenne a été suspendu, à la suite de divergences des positions constatées à l'occasion des négociations pour son renouvellement. Parmi ses difficultés, on peut relever, entre autres, la limitation des zones de pêche pour les navires européens dans les eaux sous juridiction sénégalaise et la période de repos biologique que le Sénégal voulait instaurer pour la préservation de ses ressources halieutiques.

La suspension de cet accord devait entraîner des préoccupations majeures dans le secteur de l'industrie thonière :

- Les conserveurs de thon du Sénégal qui étaient approvisionnés à plus de 80% par les thoniers senneurs et canneurs qui pêchaient au Sénégal à travers le protocole d'accord de pêche, allait subir une situation de sous approvisionnement aigu.
- Les thoniers canneurs espagnols et français qui sont basés à Dakar depuis plus de cinquante (50) ans ne peuvent pas pêcher ailleurs car l'appât vivant qu'ils utilisent dans les hameçons pour capturer le thon n'est présent en quantité abondante et en qualité suffisante que dans la baie de Hann au Sénégal. Par conséquent, sans une licence de pêche délivrée par les autorités compétentes sénégalaises pour accéder dans les eaux sous juridiction sénégalaise pour pêcher cet appât.

C'est pour ces raisons fondamentales que le Ministère en charge des pêches, représenté par la Direction des Pêches maritimes, et les armateurs canneurs

espagnols et français basés à Dakar ont signé un protocole de pêche thonière depuis la fin du mois de juin 2006.

Le dit protocole est annexé d'un protocole d'accord de qualité, de manutention, de stockage et de transport de la matière première de thon destinée à la fabrication de conserves. La durée de ce protocole est fixée pour une période de six (06) mois, et il est renouvelé le plus souvent par tacite reconduction. Dans ce protocole, l'inspection sanitaire du thon cru, à bord, est obligatoire avant tout débarquement. Cette inspection est effectuée par les agents de la Division des Inspections et du Contrôle (DIC) de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP). Elle porte sur des critères organoleptiques, chimiques, et biologiques, et s'accompagne d'une prise de température.

1.2 Le fonctionnement du protocole

Les dispositions essentielles de ce protocole concernant les armateurs et les professionnels de la pêche peuvent être résumées comme suit :

- **Pour les armateurs :**

- Payer la redevance licence dont le montant est fixé dans le protocole, et la durée est fixée pour une durée de six (6) mois renouvelable.
- Respecter toutes les dispositions du Code de la pêche et de son décret d'application.
- Débarquer et vendre au Sénégal la totalité des captures réalisées, et les conserveries de thon sont prioritaires dans l'achat du thon. Toutefois, si celles-ci ne peuvent pas absorber tout ou partie des captures débarquées, les acteurs de la filière thonière pourraient se positionner pour l'acquisition de la matière première.

- **Pour les professionnels de la pêche,** toutes les captures débarquées doivent être payées sur la base des prix en vigueur, fixés par un comité restreint et des délais de paiements sont prévus dans le protocole.

1.3 Le comité restreint

Il est constitué des principaux acteurs du Ministère en charge des pêches, des armateurs et des professionnels de la pêche. Ce comité joue le rôle de facilitation des transactions commerciales, plus particulièrement sur la fixation des prix à appliquer. Ces prix sont déterminés sur la moyenne des prix FOB Abidjan et FOB Dakar, sur la base des offres d'achat des conserveurs de Vigo en Espagne qui s'approvisionnent à Dakar. Le prix fixé sera minoré pour tenir compte des coûts d'approche. Ce comité se réunit au moins une fois par mois.

1.4 Les procédures de débarquement et d'exportation du thon

Cette procédure s'effectue suivant les étapes suivantes :

- L'arrivée des navires
- L'inspection des produits
- La certification des produits

D'abord, concernant les arrivées des navires, elles doivent se faire au moins 72h à l'endroit des différentes structures du Ministère en charge des pêches maritimes. Dès leurs arrivées à quai, le manifeste provisoire est déposé à la douane, et ce n'est qu'après que les manifestes définitifs sont délivrés par la douane.

Ensuite, s'agissant de l'inspection du thon devant être débarqué, l'armateur doit adresser une demande d'inspection à l'autorité compétente : la Division des inspections et du contrôle (DIC) de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP). Les prélèvements des échantillons sont effectués et transmis au laboratoire pour des analyses chimiques, et les résultats sont interprétés. Néanmoins, l'autorité compétente se heurte souvent à la certification de ces produits.

1.5 Le cadre juridique du protocole

Au Sénégal, les activités de pêche sont principalement régies par la Loi 98-32 du 14 avril 1998 portant code de la pêche maritime, et le décret 98-498 du 10 juin 1998 portant application dudit code. L'article 16 de ce code définit les conditions dans lesquelles un navire étranger doit pêcher au Sénégal. Néanmoins, force est de constater que ce protocole, ne répondant pas aux conditions du code, peut être considéré comme un protocole privé.

1.6 Le cadre économique et social

Après la suspension des accords de pêche en juin 2006, si le protocole thonier, bien que juridiquement illégal, n'avait pas été conclu entre le Ministère en charge des pêches et les armateurs espagnols et français basés à Dakar, les conserveries auraient connu d'énormes difficultés notamment :

- La détérioration de l'approvisionnement en matières premières (thon) pour les conserveries.
- Une forte baisse des exportations des conserveries.
- Une importante diminution du chiffre d'affaires des conserveries.
- Une grande compression des emplois et notamment les contractuels et les journaliers.
- Une détérioration de la stabilité sociale
- Le chômage de centaine de marins qui travaillent à bord des canneurs.

2 Les acteurs du Ministère en charge des pêches maritimes et des professionnels de la pêche

2.1 Les principaux acteurs du Ministère

2.1.1 La Direction des pêches maritimes

2.1.1.1 Attributions et missions

La Direction des Pêches Maritimes est chargée de l'élaboration et de la mise en œuvre de la politique de l'Etat en matière de pêches maritimes artisanale et industrielle. . A ce titre, elle est chargée notamment :

- d'élaborer et de mettre en œuvre des plans d'aménagement des pêcheries maritimes, en relation avec les structures publiques et les organisations professionnelles privées concernées ;
- d'assurer la gestion des pêcheries maritimes exploitées conformément aux plans d'aménagement ;
- de promouvoir la coopération en matière de pêche maritime au niveau sous régional, régional et international ;
- de veiller à l'élaboration et à l'application des lois et règlements relatifs à l'exercice de la pêche maritime;
- d'instruire les dossiers de demande d'autorisation de pêche ;
- de veiller à l'élaboration et à l'exécution des projets et programmes de développement des pêches maritimes ;
- d'assurer la collecte, le traitement et la publication des statistiques de la pêche maritime;
- de contrôler la salubrité et la qualité des produits de la pêche maritime destinés au marché local ;
- d'assister les organisations professionnelles des pêches maritimes;
- de veiller au perfectionnement des professionnelles de la pêche artisanale maritime ;
- d'assurer l'expérimentation, la vulgarisation des équipements, des techniques et des résultats de la recherche dans le domaine de la pêche maritime.

2.1.1.2 Rôle de la DPM dans le protocole

Le Ministère en charge des pêches, via la Direction des Pêches maritimes, a autorisé les navires canneurs des Armateurs français et espagnols à exercer leurs activités de pêche dans les eaux sous juridiction sénégalaise. «La totalité des captures réalisées par ces thoniers est débarquée à Dakar et vendue en priorité aux conserveurs, ensuite au marché local». Et, «en cas de non conclusion de transactions commerciales entre les armateurs et les conserveurs et pour éviter les coûts supplémentaires de stockage et les coûts d'opportunité, la DPM peut autoriser la vente sur le marché local en privilégiant la transformation industrielle d'abord, ensuite celle artisanale. Un comité de suivi est créé et l'autorité principale en charge de veiller à la bonne exécution des dispositions du protocole.

2.1.2 La Direction des industries de transformation de la pêche (DITP)

2.1.2.1 Attributions et missions

La Direction des Industries de Transformation de la Pêche est chargée de l'élaboration et de la mise en œuvre de la politique de l'Etat en matière de transformation, de conservation, de transport et de commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture sur toute la filière de l'exportation.

Elle est chargée :

- de proposer des textes législatifs et réglementaires sur les normes de transformation, de conservation de transport et de commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture;
- de délivrer et de retirer des agréments aux industries de transformation et aux structures connexes notamment les moyens de transport, les fabriques de glace et les sites de débarquement ;
- de contrôler la qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture sur toute la filière de l'exportation;
- d'apporter un appui-conseil en matière de valorisation des produits de la pêche et de l'aquaculture ;
- de participer à la promotion et à la satisfaction de la demande nationale en produits de la pêche et de l'aquaculture ;

- de collecter, traiter et publier des statistiques en matière de transformation, de conservation et de commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture au niveau industriel.

2.1.2.2 Rôle de la DITP dans le protocole

C'est à travers la Division des Inspections et du Contrôle (DIC) que la DITP intervient dans le protocole au niveau de la qualité, de la manutention, du stockage et du transport de la matière première de thon destinée à la fabrication de conserves.

Comme stipulé dans le préambule du protocole d'accord qualité, l'inspection du thon cru est obligatoire avant tout débarquement. Des prélèvements sont effectués systématiquement et acheminés au laboratoire de référence pour l'analyse de l'histamine et des métaux lourds. La DIC (autorité compétente en matière de contrôle et d'exportation des produits halieutiques), doit procéder également à des inspections techniques et de suivi des navires canneurs afin qu'ils soient conformes à la réglementation sanitaire et aux normes en vigueur au Sénégal.

2.1.3 La Direction de la protection et de surveillance des pêches (DPSP)

2.1.3.1 Attributions et Organisation :

Aux termes du décret n° 2011 – 1255 du 23 août 2011 organisant le Ministère en charge des pêches maritimes, la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches (DPSP) est chargée de l'élaboration et de la mise en œuvre de la politique définie par l'Etat en matière de surveillance des pêches maritime et continentale, ainsi que dans le domaine du contrôle et du renforcement de la sécurité de la pêche artisanale.

A ce titre, elle est notamment chargée, en relation avec les structures concernées :

- d'assurer la police des pêches maritime et continentale ;
- de contrôler et d'assurer le suivi de la sécurité des embarcations de pêche artisanale et des pêcheurs artisans ;
- d'élaborer et d'appliquer des lois et règlements en matière de police des pêches maritime et continentale ;

- de veiller à l'application des lois et règlements en matière de sécurité des pêcheurs artisans et de leurs embarcations ;
- de conduire des procédures administratives relatives aux informations en matière de pêche industrielle ;
- d'identifier, d'élaborer et d'exécuter des projets et programmes en matière de surveillance des pêches maritime et continentale ;
- de mettre en œuvre des accords de coopération en matière de surveillance des pêches et d'assurer le suivi des relations avec les structures régionales et nationales compétentes ;
- de participer à la sécurité maritime, à la lutte contre la pollution, à la recherche et au sauvetage en mer ;
- de participer à la mise en œuvre de la politique définie en matière de formation dans le domaine de la surveillance des pêches maritime et continentale ;
- de faire toute proposition visant au renforcement de la sécurité des embarcations de pêche artisanale et des pêcheurs artisans ;
- de collecter, de traiter et diffuser les statistiques sur la surveillance des pêches maritime et continentale ;
- de participer à la collecte des statistiques sur la sécurité en mer de la flotte artisanale.

2.1.3.2 Rôle de la DPSP dans le protocole

Conformément au code de la pêche notamment au titre VI relative à la surveillance et de la constatation des infractions, il est stipulé en son article 47 que le Ministère en charge des pêches est l'autorité responsable de la supervision et de la coordination de l'ensemble des activités et opérations de surveillance et de protection des pêcheries dans les eaux maritimes sous juridiction sénégalaise conformément aux dispositions de la présente loi et des règlements pris pour son application. Ce rôle est assuré par la DPSP qui embarque à bord des navires un observateur en vue de veiller au respect de la réglementation en vigueur.

Section 2 : Présentation des professionnels et de l'industrie thonière

2.1 Présentation des professionnels

2.1.1 La société de consignation CMNP

La société CMNP SA a son siège au port de pêche môle 10 à Dakar. C'est une compagnie indépendante, prestataire de service dans le domaine de la consignation et la manutention des navires. C'est une société qui a une profonde culture maritime et une grande expérience dans ce domaine. Elle est dirigée par un Directeur Général, Monsieur David RIGAT. Elle joue le rôle d'intermédiaires sur la vente des produits de thons débarqués à partir du port de Dakar par les navires suivants :

- Corona Del Mar
- Berriz San Francisco
- Irribar Zulaika
- Nuevo San Luis
- Pilar Torre
- Kermantxo
- Aita Fraxku
- Gaztelugaitz
- Chavalier de Bayard
- Ernai
- Etoile des mers

En rappel, durant ces trois dernières années, on a noté une extinction de certains navires dont les trois derniers du fait des difficultés économiques.

2.1.2. La société de consignation ALTAMAR

La société ALTAMAR SA a son siège au 19, à la rue Vincent à Dakar. Elle est spécialisée dans la consignation des navires et la manutention. Elle est dirigée par un Administrateur Général, Monsieur Philippe MAAZ. Elle joue donc le rôle d'intermédiaires sur la vente des produits de thons débarqués à partir du port de Dakar par les navires suivants :

- Nuevo San Luis
- Irribar Zulaika
- Berriz San Francisco

2.1.3 : Le GAIPES

Le Groupement des Armateurs et des Industriels de la Pêche au Sénégal (GAIPES) est un syndicat patronal qui regroupe les intérêts nationaux dans le domaine industriel (armement et transformation notamment). Il s'agit d'un syndicat patronal créé en 1975 qui est financé dans son fonctionnement courant à 100% par les cotisations de ses membres. Le GAIPES a une structure permanente.

2.1.3.1 Rôle du GAIPES

Les représentants du GAIPES sont très actifs au Sénégal. Ils sont associés, et participent, à toutes les grandes réflexions nationales sur le secteur et constituent une véritable force de proposition. Le GAIPES est représenté au sein du Comité Consultatif des Pêches nationales. Ces principales activités sont donc :

- de défendre les intérêts professionnels de ses membres auprès de toute instance nationale ou internationale où ses intérêts peuvent être exposés ;
- d'assurer la cohésion indispensable entre tous ses membres en favorisant la création ou le regroupement sectoriel des armateurs et industriels ;
- de représenter un cadre de concertation pour une coopération étroite dynamique et mutuellement avantageuse entre les opérateurs économiques sénégalais au sein des groupements sectoriels et entre opérateurs économiques appartenant au secteur de la pêche ;
- de participer de la manière active au développement et à la prospérité économique et sociale ;
- de procéder à l'unification des armateurs et industriels.

2.2 L'industrie thonière

Les unités thonières ont vu le jour à partir de 1960, avec la création de la SCDS (Société des Conserveries du Sénégal), filiale du groupe Pêcheurs de France. Elle devient la SNCDS (Sociétés Nouvelles des Conserveries du Sénégal) vers la fin des années 1970, après l'ouverture du capital à des privés sénégalais. En 1962, le groupe Saupiquet crée la SAPAL et regroupe les autres conserveries. En 1988, le groupe Saupiquet se retire et la SAPAL est cédée à la société Intercontinental des Conserveries (Interco) au capital entièrement sénégalais.

En 1973, le groupe Pêche et Froid signe un accord d'exclusivité pour la production de conserves de Thon avec la SAIB spécialisée dans l'emboîtement de la sardinelle.

En 1986, le groupe Pêche et Froid rachète la SAIB qui devient Pêche et Froid Sénégal. Cette dernière est rachetée par les Pêcheries Frigorifiques du Sénégal en 1997, société au capital entièrement sénégalais.

Aujourd'hui, Interco et PFS sont définitivement en arrêt depuis 2005 à cause des difficultés d'ordre économique.

Les seules conserveries existantes à nos jours sont les Conserveries de Dakar (CONDAK), née du projet Pilchards qui est l'unique unité de fabrication de conserves de sardinelles en Afrique de l'Ouest et du Centre ; et la SE-SNCDS qui absorbe l'essentiel des débarquements des canneurs français et espagnols. C'est pourquoi, nous dressons une présentation détaillée de cette unité qui également traverse des difficultés.

2.2.1 La SE-SNCDS

La **SE-SNCDS** est un établissement situé au quai de pêche, môle 10, port autonome de Dakar. Agréé en 1993 sous le numéro **005/93/C**, il est spécialisé dans le traitement et l'exportation vers l'Union européenne et les autres destinations, de

conserves de thon. La **SE-SNCDS** est également une société qui relève du Ministère de l'Economie maritime.

L'établissement est constitué de deux bâtiments industriels abritant les locaux techniques, sanitaires, administratifs et le laboratoire d'analyses chimiques et biochimiques.

Il compte deux cents (200) employés permanents, et six cents (600) journaliers pour une capacité de production de quatre vingt(80) tonnes par jour, répartie sur deux lignes de fabrication (ligne thon précuit et thon albacore au naturel). Mais actuellement la production tourne autour de trente(30) tonnes par jour.

2.2.1.1 Les locaux de traitement des produits de la conserverie

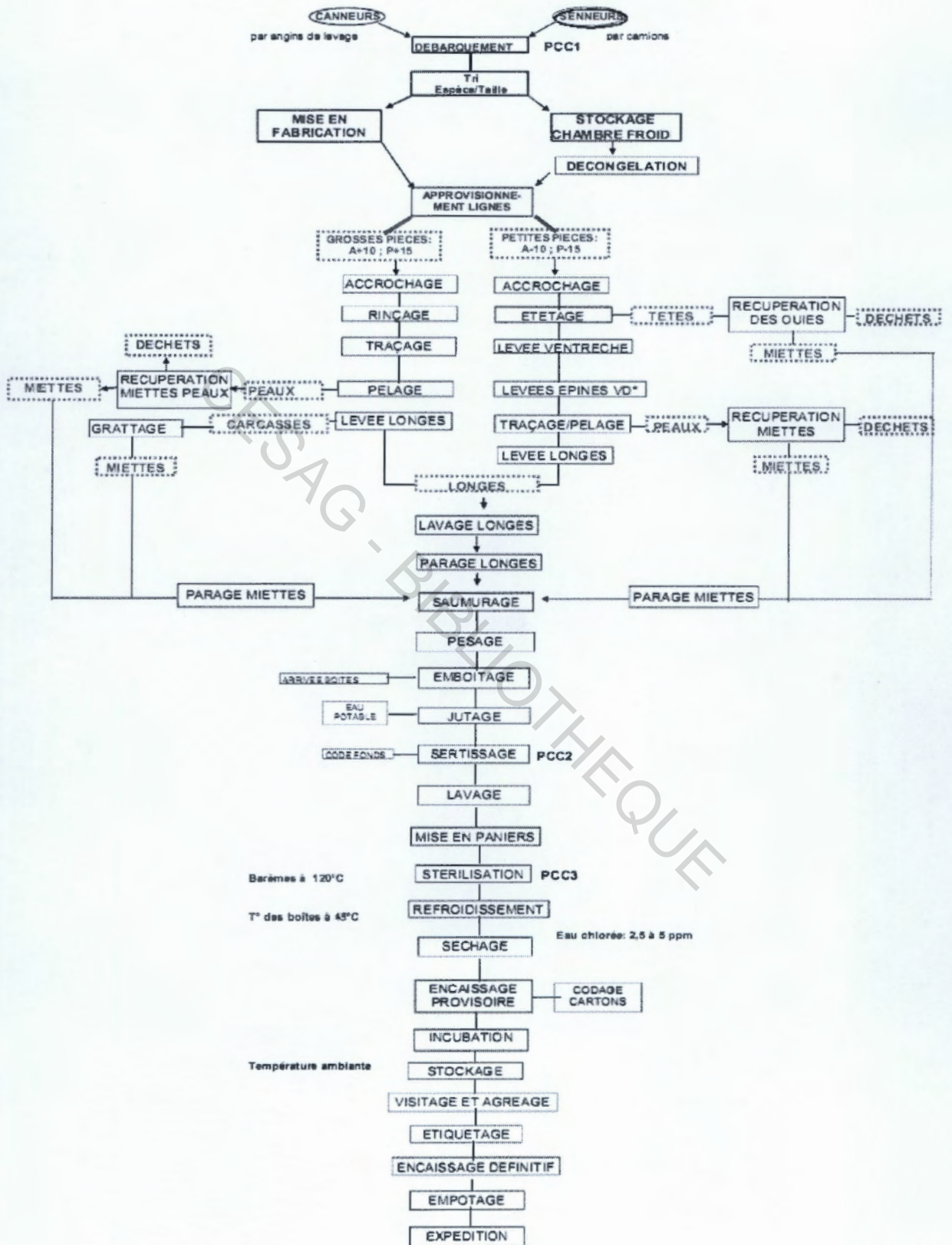
L'unité comporte deux lignes de fabrication (ligne thon précuit et thon albacore au naturel) mais actuellement les lignes ne fonctionnent pas simultanément.

Les locaux de traitement sont ainsi répartis:

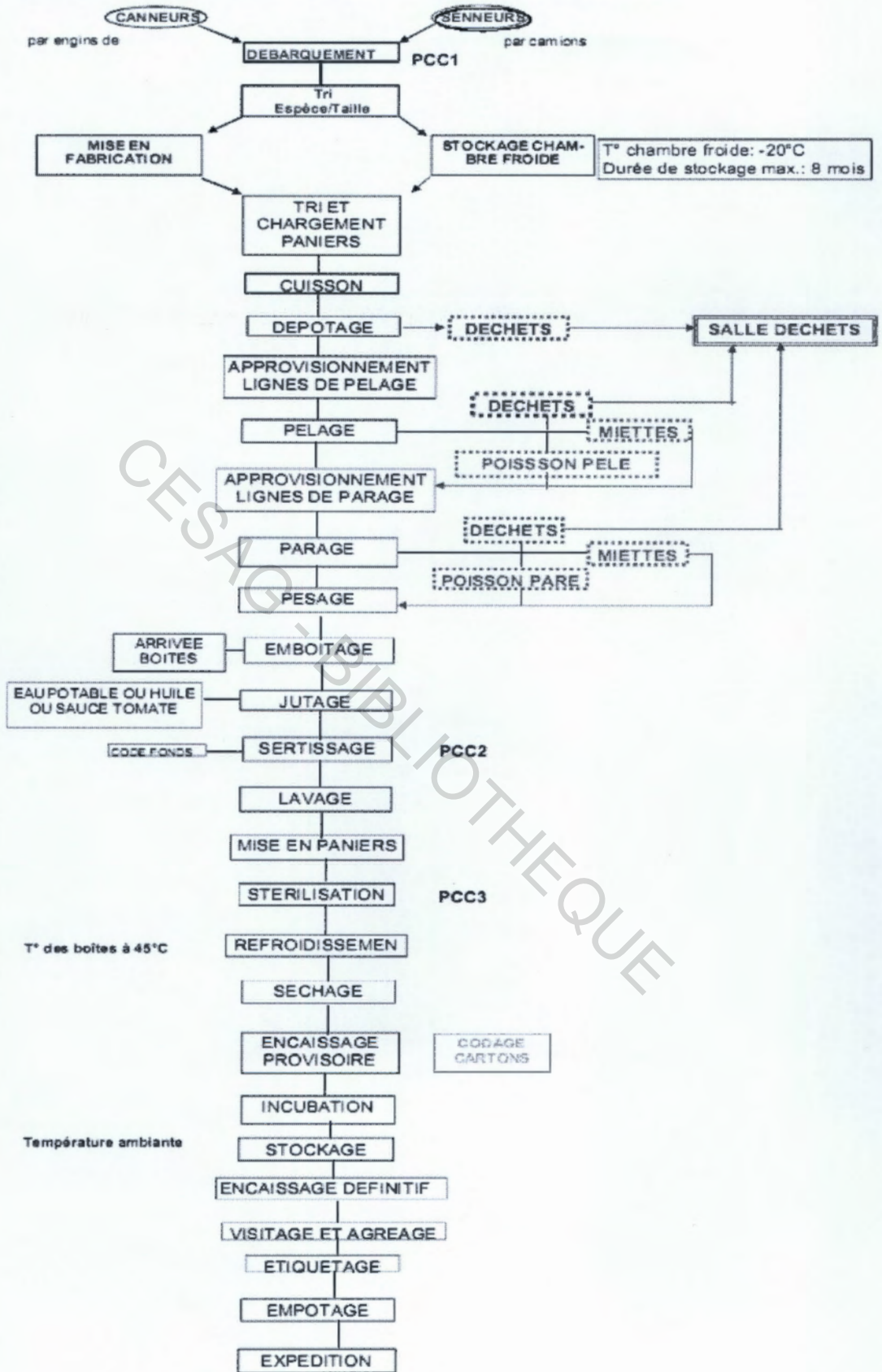
- une zone de décongélation ;
- une zone de cuisson
- une zone de pelage, parage de la ligne précuit;
- une zone de mise en boîte, pesage, jutage, sertissage;
- une zone de stérilisation à autoclave vertical (non fonctionnelle) ;
- une zone de stérilisation à autoclave horizontal ;
- une zone d'emboîtement – sertissage ;
- une zone d'encaissage ;
- un local de lavage des cuiseurs ;
- un hangar de stockage des produits finis ;
- un local de stockage des emballages ;

2.2.1.2 Gestion de la production de la conserverie

A/ Diagramme de fabrication du thon au naturel



B/ Diagramme de fabrication du thon précuit (huile, sauce tomate)



DEUXIEME PARTIE :
ANALYSE DE LA GESTION DU PROTOCOLE
EXECUTEE PAR LE MINISTERE
DE L'ECONOMIE MARITIME

DEUXIEME PARTIE :

ANALYSE DE LA GESTION DU PROTOCOLE PAR LE MINISTERE

Chapitre I : Analyse de la gestion du protocole

Dans cette partie, nous présentons le contexte global dans le cadre duquel notre étude a été menée à travers, d'une part l'analyse de la variable expliquée, notamment la perte de confiance ; et d'autre part, les variables explicatives ou les facteurs explicatifs constituant les contraintes de l'exécution du protocole.

Section 1 : Analyse de la variable expliquée (la perte de confiance)

1 : Problématique de la dette

1.1 : L'augmentation régulière du nombre des factures échues

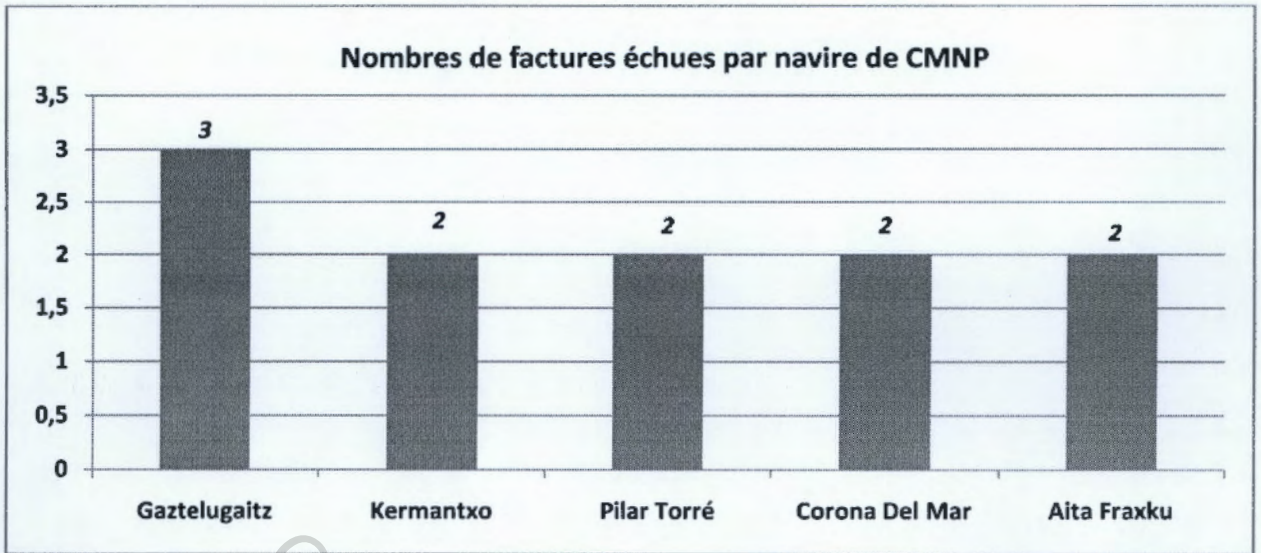
Lors de nos investigations menées au niveau des principaux consignataires que sont d'une part **CMNP** et d'autre part **ALTA MAR**, nous avons pu dresser suivant les tableaux ci-dessous, les situations des factures échues non payées par la conserverie durant la période de 2009 à 2011.

Tableau 9: Situation des factures échues des navires de la CMNP de 2009 à 2011

Nom des navires	Nombres factures échues	Montant des factures échues (en millions de FCFA)
Gaztelugaitz	03	88 261,43
Kermantxo	02	132 366,26
Pilar Torr�	02	73 467,61
Corona Del Mar	02	134 958,00
Aita Fraxku	02	96967,87
TOTAL	11	746 648,86

Source : CMNP

Graphique 1 : Nombre de factures échues par navire de CMNP de 2009 à 2011



Graphique 2: Montant des factures échues (en millions de F CFA) des navires de CMNP de 2009   2011

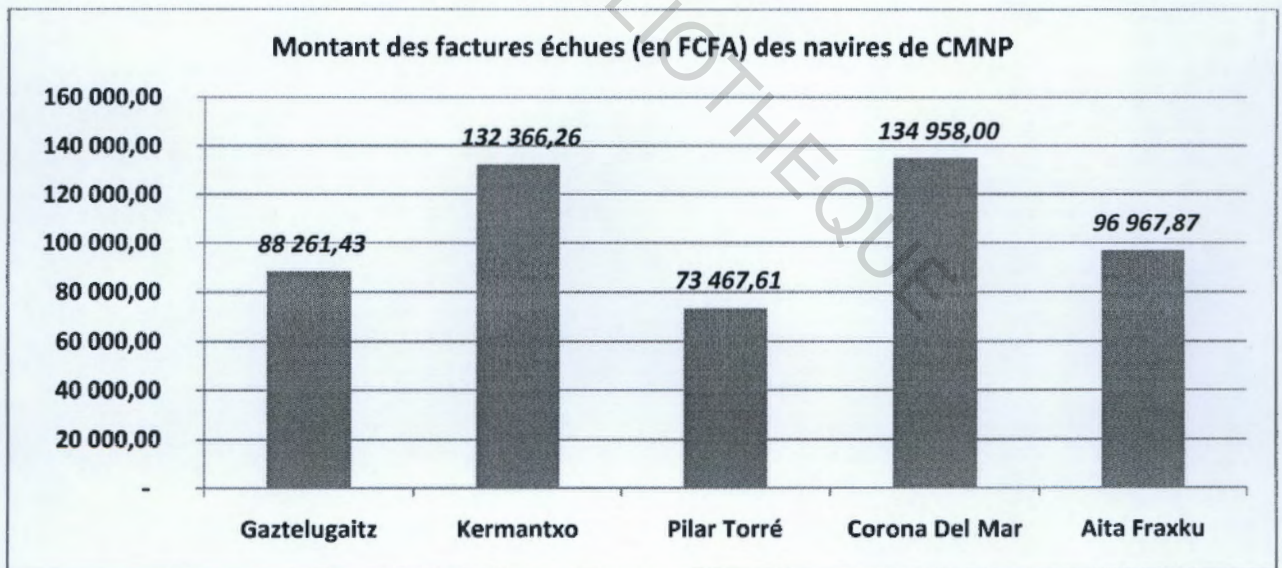
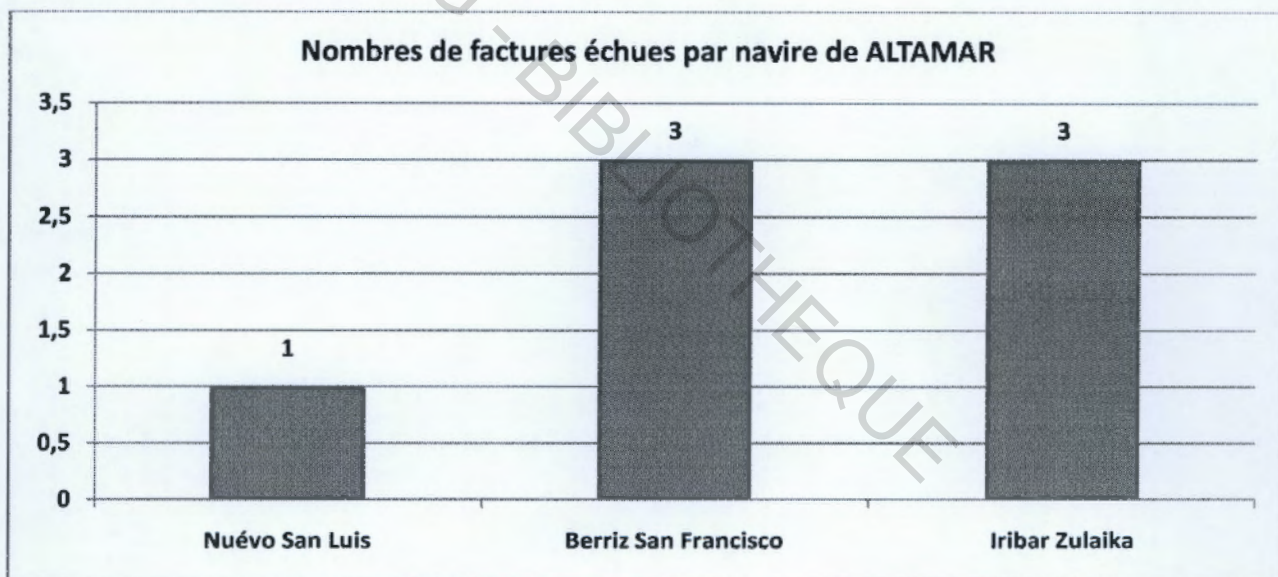


Tableau 10 : Situation des factures échues des navires d'ALTAMAR de 2009 à 2011

Nom des navires	Nombres factures échues	Montant des factures échues (en million de F CFA)
Núevo San Luis	01	50 207,6
Berriz San Francisco	03	106 550,23
Iribar Zulaika	03	183 807,75
TOTAL	07	340 565,58

Source : ALTA MAR

Graphique 3 : Nombre de factures échues par navire d'ALTA MAR de 2009 à 2011



Graphique 4: Montant des factures échues (en F CFA) des navires d'ALTAMAR de 2009 à 2011

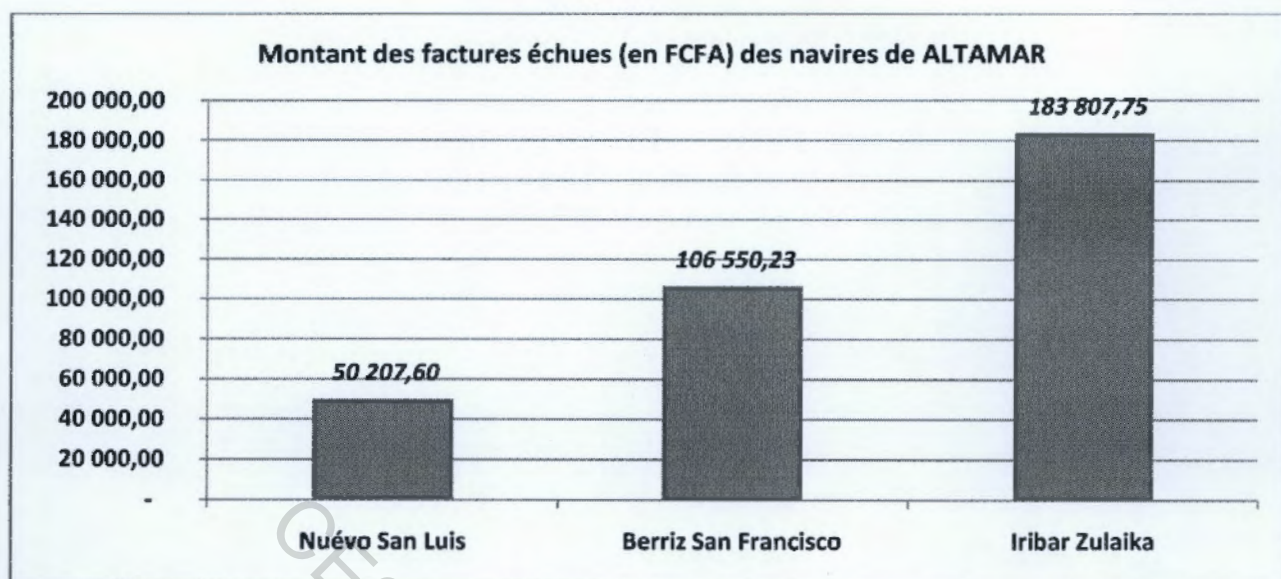
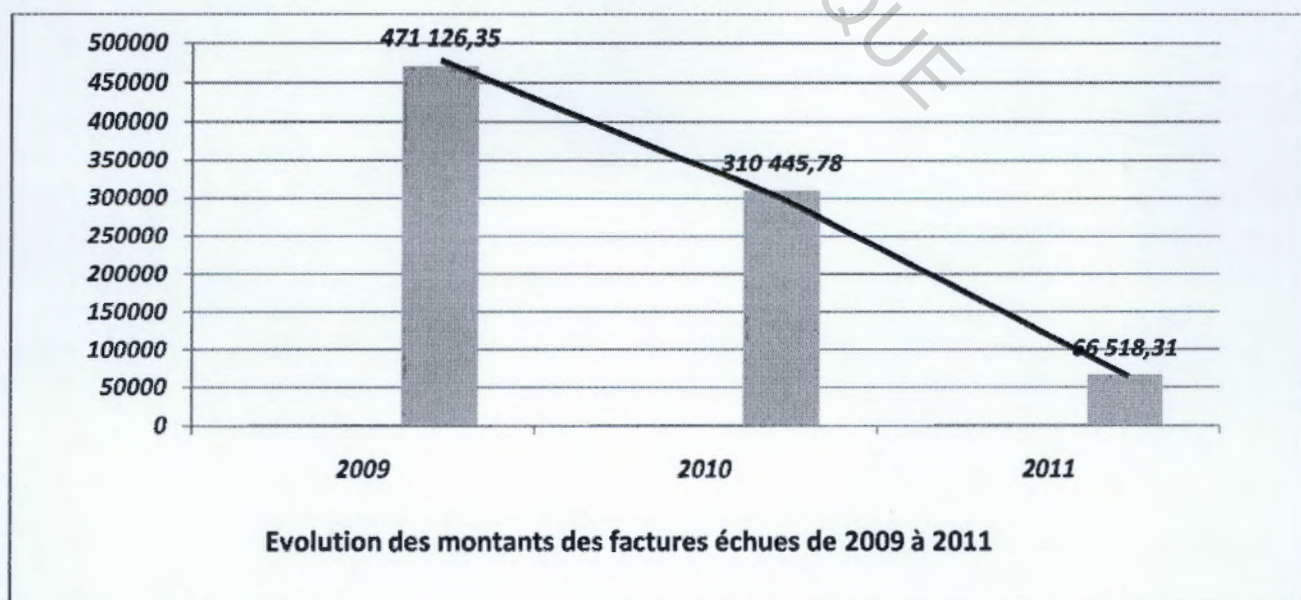


Tableau 11: Evolution des montants des factures échues(en FCFA) de 2009 à 2011

ANNEES	2009	2010	2011
MONTANT	471 126,35	310 445,78	66 518,31

Source : CMNP

Graphique 5: Evolution des montants des factures échues de 2009 à 2011



Commentaire :

Au niveau de la société de consignation CMNP qui regroupe 05 navires canneurs, le nombre global des factures échues non payées par la conserverie se chiffre à onze (11) pour un montant total de 746 648,86 millions FCFA. Si, le navire Gaztelugaitz compte 03 factures échues, par contre les 04 autres canneurs compte le même nombre de factures échues 02.

Mais, au niveau des montants les navires Corona Del Mar et Kermantxo, bien qu'ayant chacun 02 factures, ont les dettes les plus élevées en raison de leur tonnage global débarqué et livré à la conserverie, soit respectivement : 134 958,00 millions FCFA et 132 366,26 millions FCFA.

Au niveau de la société de consignation ALTAMAR qui ne regroupe que 03 navires canneurs, le nombre global des factures échues non payées par la conserverie se chiffre à 07 pour un montant total de 340 565,58 millions FCFA. Le navire Nuevo San Luis compte une seule facture échue, les 02 autres canneurs compte le même nombre de factures échues 03.

Les montants des navires Iribar Zulaika, et Berriz San Francisco comptent les dettes les plus élevées, en raison de leur tonnage global débarqué et livré à la conserverie, soit respectivement : 183 807 75 millions FCFA et 105 550,23 millions FCFA.

S'agissant de l'évolution des montants des factures échues non payées par la conserverie, on note entre 2009 à 2011, une baisse très significative passant de 471 126,85 millions de CFA à 2009 à 66 518,31 millions de CFA en 2011.

Cela confirme la perte de confiance des armateurs des navires canneurs vis-à-vis de la conserverie. Lors des dernières années, ces armateurs ont donc préféré exporté leurs produits ou vendre sur le marché local au niveau des autres entreprises de la filière thonière.

Toutefois, selon les informations que nous avons recueillies auprès des responsables de la conserverie (la SE-SNCDS), les raisons de non paiement des factures échues provient des facteurs essentiels suivants :

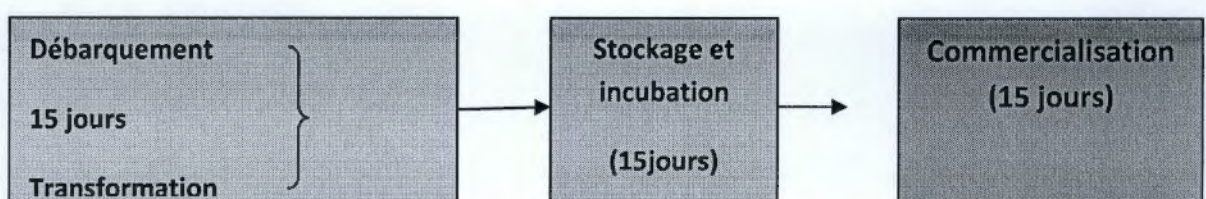
- a) D'une part, la qualité des produits : les dirigeants de la conserverie ont mis l'accent sur des non conformités sur la qualité des produits débarqués par les canneurs thoniers. Des taches grisâtres sont observées surtout dans les grosses boîtes de thon, ce qui compromet leur commercialisation.
- b) D'autre part, le système de financement mis en place par le FPE ne prend en compte que les conserves qui ont été commercialisé. Tout produit jugé non conforme et non commercialisable n'est pas financé.

1.2 : Inadéquation des mécanismes de paiement des factures des navires canneurs par la conserverie;

Dans le paragraphe 3 de l'article 12 du présent protocole, il est stipulé qu'en cas de non règlement des factures par les conserveries dont les échéances sont fixées à trente (30) jours, à partir de la date d'émission, les armateurs pourront dans ce cas, vendre sur le marché local, ou un acheteur de leur choix, sous réserve d'informer soixante douze (72h) au préalable la DPM.

Mais dans la pratique, il a été constaté que beaucoup de difficultés sont intervenus pour le respect scrupuleux de cette disposition du protocole.

En effet, au regard des délais fixés pour le paiement des factures et le cycle d'exploitation de la conserverie, on a noté une certaine inadéquation à ce niveau. L'analyse de ce cycle a montré que du débarquement à la commercialisation, il peut durer 45 jours selon le schéma ci-dessous :



Le cumul de l'intervalle constaté entre le débarquement et la commercialisation des produits de la conserverie peut être un handicap à long terme et favoriser l'accumulation de factures échues non payées.

Cela constitue d'une part, une certaine inadéquation des mécanismes de paiement des factures des navires canneurs par la conserverie, d'autre part, il a été constaté que parfois les paiements se faisaient par traite avalisée ; et les armateurs se heurtaient le plus souvent à des difficultés suite à des lenteurs de cette procédure.

CESAG - BIBLIOTHEQUE

Section 2 : Analyse des variables explicatives (les facteurs explicatifs)

2 Analyse des variables explicatives

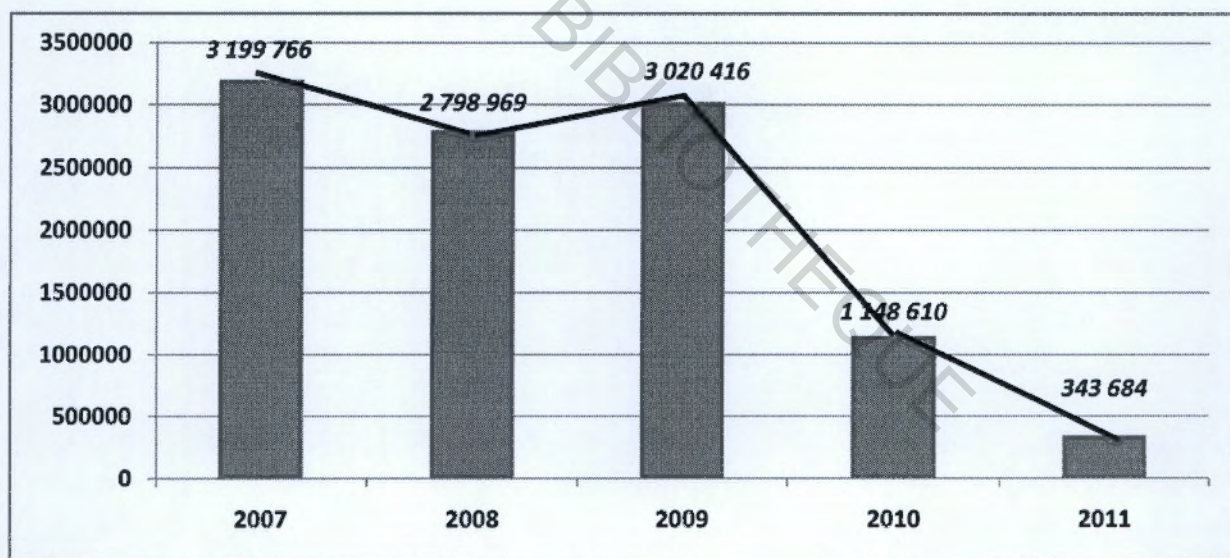
2.1 La commercialisation des conserves de thon par la SE SNCDS

2.1.1 : la réduction progressive des quantités exportées par la conserverie

Actuellement, l'industrie de transformation est représentée par une seule conserverie. Celle-ci élabore différents produits (thon au naturel, thon précuit entier à l'huile, miettes et filets de thon, etc.). Le tableau ci-dessous montre les évolutions des exportations de la conserverie de 2007 à 2011.

Tableau 12: Evolution des exportations de la conserverie de 2007 à 2011.

Années	2007	2008	2009	2010	2011
Quantités (kgs)	3 199 766	2 798 969	3 020 416	1 148 610	343 684



Source :
DITP/DIC

Le graphique montre que les exportations de conserves de la société SE-SNCDS ont été plus ou moins stables de 2007 à 2009. En moyenne, les quantités exportées sont évaluées à 3300 tonnes. De 2009 à 2011, on note baisse drastique passant de 3020 tonnes 343 tonnes, soit une diminution de 88,65% en valeur relative. Les facteurs explicatifs de cette chute sont principalement dus aux difficultés d'approvisionnement de la conserverie. Compte tenu du cumul des factures échues, les armateurs n'avaient plus confiance d'accorder la société des facilités. Actuellement, l'entreprise travaille nettement en dessous de sa capacité. Les principaux marchés de la conserverie sont constitués par les pays suivants : Maroc, Belgique, France, Mali, Cameroun, et Korea.

2.2 : Niveau de conformité de la conserverie

Dans le cadre de l'exécution du protocole d'accord qualité, de manutention, de stockage et de transport de la matière première de thon destinée à la fabrication de conserves, l'autorité compétente (DITP/DIC) doit procéder systématiquement aux prélèvements d'échantillons de thons au niveau des navires canneurs pour des analyses d'histamine dans des laboratoires de référence (article 8 annexe protocole qualité), avant tout débarquement de thons au niveau de la conserverie. Parallèlement, la conserverie effectue des prélèvements aussi dans les mêmes conditions parfois pour faire des analyses d'autocontrôle dans son laboratoire. L'analyse est effectuée à titre préventif et porte sur neuf (09) unités d'échantillons, au moins prélevées sur le tonnage global. La composition du lot prélevé doit refléter le taux de représentativité de chaque espèce dans la cargaison.

Après les analyses au niveau du laboratoire de référence (Institut de Technologie Alimentaire), les résultats sont interprétés par l'autorité compétente. Cette dernière autorise le débarquement de ces produits, si les résultats sont satisfaisants c'est-à-dire égal ou inférieur à 5mg/100g (article 9 annexe protocole qualité). Les bulletins d'analyse joints en annexe peuvent l'illustrés.

Par contre, les tests d'autocontrôle effectués au niveau de la conserverie, révèlent le plus souvent la présence de taches grises dans les grandes boîtes. Cet état de fait a toujours constitué un point de discordance entre les armateurs canneurs et

les responsables de la conserverie. D'ailleurs, durant les réunions tenues, c'est le sujet qui revient le plus dans les discussions.

C'est pour cela que l'autorité compétente avait procédé à un bilan de diagnostic sanitaire pointu afin d'identifier les causes probables de la présence de ces taches grises lors des tests de cuisson, selon la procédure ci-dessous :

- Identifier les navires dont les produits sont concernés par les taches grises, notamment la capacité de production, les conditions de conservation des produits à bord ;
- Effectuer des prélèvements d'échantillons sur la matière première de chaque cuve pour des analyses sensorielles et des tests chimiques de fraîcheur (TMA, ABVT, Histamine) ;
- Effectuer des prélèvements d'échantillons sur les boîtes de conserve correspondant à chaque cuve, pour des analyses sensorielles ;
- Analyser les résultats obtenus et transmission du rapport aux parties.

2.2.1 : Présence de taches grises dans les conserves

L'application de la procédure ci-dessus a montré que l'impact de la température de congélation et de conservation à bord des navires canneurs sur la présence des taches grises dans les conserves de thons fabriqués avec la matière première, n'est pas significatif du fait que cette non-conformité est également constatée dans les produits d'autre navire canneur dont les températures à cœur sont toutes conformes à la norme (-9°).

D'autre part, la saveur métallique des parties tachetées des conserves de thon appréciée au cours des analyses organoleptiques a orienté nos investigations vers la qualité des boîtes vides utilisées par la SE-SNCDS.

En poursuivant les investigations, nous avons noté que les taches grises qui apparaissent sur la surface interne des boîtes de conserves, particulièrement du côté de la soudure, interviennent pendant la stérilisation et le stockage. Cette non-conformité peut être causée par le sulfure de fer résultant de la création des ions ferreux provenant de l'imperfection du fer blanc et du sulfure d'hydrogène généré par la chair du thon durant la production.

Par ailleurs, dans le cadre de notre recherche, nous avons vu que dans la littérature, le thon peut accumuler des métaux corrosifs comme le cuivre et le zinc, le fer, le nickel, etc, par contact direct avec ces métaux dans la cale ou par contact indirect à travers le système de réfrigération si les pompes et la tuyauterie sont oxydées. Ces métaux tendent à s'accumuler dans les parties écorchées de la chair du thon.

Sur cette base, les signes d'oxydations constatées au niveau des tuyaux de refoulement de la saumure et des cuves des navires incriminés sont probablement la source des ions ferreux dans la chair du thon.

Cela expliquerait le fait que les taches grises se détectent seulement dans les conserves de thon de grand format, précuit et à l'huile qui subissent un traitement thermique plus long (précuisions, puis stérilisation). Par contre les taches grises ne sont pas observées sur les boîtes de petits formats de thon au naturel ou précuit à l'huile.

2.2.2 : Concentration élevée de sel dans les conserves

Nous avons relevé une insuffisance de la puissance frigorifique qui apparaît comme le principal facteur résultant de la teneur en sel élevée dans le thon cru débarqué par certains navires canneurs ainsi que des conserves fabriquées avec ces matières premières.

En effet, les installations frigorifiques des thoniers doivent avoir une puissance suffisante pour abaisser la température des cuves le plus rapidement, au voisinage

de -15°C, température à laquelle, le thon n'absorbe plus de sel (formation d'un croûtage limitant le phénomène d'osmose et de dialyse).

Or, nous avons remarqué que les températures à cœur, plus ou moins élevées, enregistrées à bord de certains canneurs lors des prélèvements d'échantillon et la quantité moyenne de sel utilisée à bord (160 kg de sel/tonnes de thon), ont favorisé la concentration du chlorure de sodium dans la chair du poisson.

Les conclusions de ce diagnostic sanitaire ont finalement révélées que les taches grises dans les conserves de thons fabriquées par la conserverie, la SE-SNCDS, sont probablement dues à la formation de sulfure de fer résultant de la réaction des ions ferreux présents dans la matière première du thon et du sulfure d'hydrogène, généré par la chair du thon durant le processus de fabrication. La production de sulfure d'hydrogène augmente avec la température et surtout la durée du traitement thermique.

Enfin, quant à la non-conformité de la teneur en sel, dans les conserves de thons, elle découlerait de la non-conformité des puissances frigorifiques des navires canneurs.

2.3 : Niveau de conformité des navires canneurs

Durant l'exécution dudit protocole, le niveau de conformité des navires canneurs a suscité beaucoup de réactions. En effet, dans le protocole qualité tous les navires canneurs doivent faire l'objet d'une inspection régulière afin de tendre vers un niveau de conformité satisfaisant. Cependant, depuis la mise en œuvre dudit protocole, il a été observé une irrégularité de ces inspections d'évaluation par l'autorité compétente qui se limitait seulement aux prélèvements des échantillons pour des analyses d'histamine. Ce n'est seulement qu'au cours de l'année de 2011, que l'AC a effectivement réalisé des rapports d'inspections sur ces navires avec de fortes recommandations pour la correction des non conformités.

2.4: Les modalités de fixation des prix de la matière première

Dans le protocole d'accord, il est instauré un comité de suivi pour la fixation des prix des produits débarqués par les navires canneurs. Selon l'article 9 dudit protocole, ce comité est composé de la DPM, des conserveurs, des armateurs, du GAIPES, de l'UPAMES. Il est prévu une réunion au début de chaque mois pour déterminer les prix applicables pour le mois en cours.

Au niveau des protocoles antérieurs, ce comité existait, mais concernant la fixation des prix, il n'existait pas des places de références. Il y avait deux conserveries à savoir PFS (Pêcheries Frigorifiques du Sénégal) et la SE-SNCDS devenue une structure de l'Etat qui est majoritaire.

C'est dans les tous derniers protocoles que des places de références ont été identifiées pour la fixation des prix des captures vendues. Le principe consiste à faire la moyenne des prix FOB Abidjan et FOB Dakar sur la base des offres d'achat des conserveurs de VIGO qui s'approvisionnent à Dakar. Ce prix, sera minoré de 190^E/Tonnes pour tenir compte des frais d'approche. Les moyennes d'approches pour la fixation des prix sont : pour Vigo (la moyenne des prix des entreprises Cooper, Jealsa, Frinsa et Actemsa) et pour Abidjan (la moyenne des prix des entreprises CDCI et Sovetco).

Néanmoins, lors de l'exécution du protocole, nous avons constaté des rencontres irrégulières des acteurs pour la fixation officielle des prix des produits débarqués par les navires canneurs. Le choix des prix par les consignataires constituent donc parfois de réelles préoccupations pour les armateurs. Pour eux, les prix pratiqués sont ils réels. Cela dénote un manque de suivi du comité restreint. La durée du protocole est de six (06) mois et, renouvelable par tacite reconduction. En moyenne, le comité ne se réunit qu'une seule fois.

2.5: La relation entre la conserverie et le FPE

Le Fonds de Promotion Economique est une institution étatique de financement, disposant une ligne de crédit, qui permet de satisfaire les besoins d'exploitation de la filière thonière tant qu'au niveau du débarquement que de l'approvisionnement. Le financement s'effectue d'une part dans des conditions compatibles avec la gestion durable des ressources halieutiques pélagiques hauturières, d'autre part avec la viabilité financière des activités de pêche.

Durant l'exécution du protocole, certaines conditions n'ont pas été respectées par la conserverie, c'est pourquoi au niveau du FPE, la mobilisation des lignes de crédit posait souvent des problèmes pour la relance des activités.

2.6 : Les procédures d'exportation

Dans l'article 8 du protocole, il est fait mention qu'en cas de non absorption des produits à débarquer pour le marché local et si les entreprises du marché local ne payent pas le prix du poisson acheté dans un délai de 7+1 jours, les armateurs seront autorisés à exporter le poisson de la manière suivante : l'autorisation est délivrée par la DPM.

Or, le comité de suivi du protocole a plusieurs fois fait remarquer aux consignataires et armateurs la violation régulière de cette règle d'exportation. Parfois, les armateurs tardent à déclarer leur arrivée et ils vendent leur production par des voies inconnues sans solliciter l'accord de la Direction des pêches maritimes.

Car, ces armateurs ne voulaient plus livrer leur production à la conserverie la SE-SNCDS, de peur de voir leur dette s'accumuler, c'est pourquoi ils utilisaient d'autres voies d'écoulement afin de pouvoir faire face aux charges et aux frais d'approvisionnement. Toutefois, cela doit se faire dans le strict respect des règles établies dans le protocole.

2.7 L'environnement du Port Autonome de Dakar

Les armateurs canneurs Français et espagnols ont toujours déploré les conditions d'accostage de leur navire à l'intérieur du PAD. En effet, l'état actuel du Port présente des espaces d'accostage très insuffisants du fait des stationnements de bateaux ferraille. Selon les responsables, entre l'accostage et le débarquement, cela peut prendre deux à trois jours, et ceci peut engendrer des coûts d'opportunité.

2.8 L'insuffisance d'entrepôt frigorifique

Toujours selon les armateurs, ils éprouvent souvent des difficultés pour stocker leur produit en chambre froide. En effet, certains navires canneurs peuvent arriver ensemble au quai pour procéder au débarquement. Si la conserverie ne peut pas tout débarquer en chambre froide, ils sont parfois obligé de stocker les produits au niveau de l'entrepôt frigorifique, ce qui cause des coûts supplémentaires de stockage. Il faut noter que ce seul entrepôt est sollicité intensivement par d'autres navires qui débarquent au Port en attendant l'expédition des produits.

2.9 Annonce d'arrivée des navires canneurs

Avant de rentrer dans le port, les navires canneurs des armateurs ont obligation d'annoncer leur arrivée au moins 72h, aux autorités portuaires, et aux services compétents du Ministère de l'Economie maritime, pour que ceux-ci puissent prendre leurs dispositions respectives. Cependant, il a été constaté que des retards fréquents d'annonce sont notés. Ceci peut entraver le retard dans certaines opérations. C'est par exemple au niveau de la Direction des Industries de transformation de la Pêche (DITP) qui est l'autorité compétente chargée de procéder aux prélèvements de lots de thons pour des analyses d'histamine qui est obligatoire avant tout débarquement de produit.

Chapitre II Présentation des résultats de l'exécution du protocole

Section 1 Forces de l'exécution du protocole

1.1 La pertinence de l'accord

La pertinence de l'accord se vérifie en répondant aux besoins de satisfaction dans l'approvisionnement régulier des industries de conserves en matières premières suffisantes et de qualité. Ceci éviterait à la conserverie de procéder à des importations de thons de pays producteurs avec tous les risques relatives aux conditions de conservation, de transport avant destination à la conserverie. Ce protocole permet aux navires d'accéder à la ressource dont le potentiel est à l'état acceptable, selon les scientifiques. L'accord répond également aux besoins du Sénégal qui n'a pas les moyens nationaux de valoriser les ressources situées dans les espaces hauturiers de la ZEE (stocks profonds, ressources thonières). Les armateurs canneurs Français et Espagnols ont une longue présence et expérience de pêche thonière dans la zone.

1.2 Contribution de l'accord de pêche à l'emploi dans le secteur de la pêche

Un des forces du protocole peut se justifier au plan social. En effet, avec la signature d'un tel protocole la quasi-totalité des marins qui travaillaient dans d'autres navires dont les entreprises de pêche sont fermées, ont été recrutés par les navires canneurs. Donc, au plan de l'emploi, plusieurs marins sont embauchés et bénéficient de salaires substantiels à la fin de chaque marée. IL s'y ajoute l'embarquement obligatoire des observateurs à bord pour le compte de la DPSP.

1.3 : Contribution à l'amélioration des activités du port

Avec la signature de ce protocole, les navires canneurs lors des opérations d'accostage, de débarquement, d'avitaillement participent activement au développement des activités de Port de Dakar, par le paiement régulier des taxes. Donc durant toute leur présence, des rentrées de recettes importantes sont notées au niveau de la société nationale du port.

1.4 : Paiement de redevance des licences de pêche

En application de l'article 3 du protocole, les thoniers canneurs payent une redevance de licence de pêche d'un montant de 95 000 F CFA (quatre vingt quinze mille francs CFA) par tonneau de jauge brute (TJB).

Cette contrepartie leur permet de disposer de la licence et d'accéder à la ressource, mais surtout de constituer des rentrées financières pour la comptabilité publique de l'Etat du Sénégal. Cette contrepartie est fixe et payable d'avance dès le renouvellement de chaque protocole d'accord de pêche thonière.

Section 2 Faiblesses de l'exécution du protocole

2.1 : Cadre juridique du protocole

Conformément à la loi 98-32 du 14 avril 1998 portant code de la pêche, notamment en son article 16 de la section VII du droit des navires étrangers, le dit protocole est en violation de cette disposition. Cet article stipule que les navires de pêche battant pavillon étranger sont autorisés à opérer dans les eaux sous juridiction sénégalaise soit dans le cadre d'un accord de pêche liant le Sénégal à l'Etat du pavillon ou à l'organisation qui représente cet Etat, soit lorsqu'ils sont affétés par des personnes de nationalité sénégalaise. Or, ce protocole n'a pas été signé selon ces dispositions en vigueur, ce qui dénote une certaine illégalité. Les autorités ont signé ce protocole avec des privés en tenant en compte uniquement certaines considérations que sont :

- améliorer l'approvisionnement des conserveries ;
- permettre ces navires thoniers étrangers de continuer à exercer leurs activités, car ils sont longtemps basés à Dakar : et aussi, si ces navires peuvent nouer des protocoles dans les pays limitrophes maritimes, par contre il se trouve que l'appât pour la pêche du thon n'existe qu'au Sénégal.

Outre la violation de cet article 16 du code de la pêche, certaines dispositions dans l'article 17 de ce même code précisant les conditions d'accès aux ressources halieutiques dans les eaux sous juridiction sénégalaise, ont quand même été de rigueur comme :

- la définition des montants et les modalités de paiement des redevances des licences de pêche;
- l'obligation pour les armateurs de communiquer régulièrement aux services compétents dudit Ministère les données sur les captures ;

Enfin, dans le chapitre II relative au régime des autorisations de pêche, il est stipulé à l'article 22 que l'exercice de la pêche industrielle dans les eaux sous juridiction sénégalaise est subordonné à la possession d'une licence de pêche en cours de validité, délivrée par le Ministère en charge des pêches maritimes. La licence est émise au nom du propriétaire, armateur ou exploitant concerné pour un navire exerçant un type de pêche précis, à l'aide d'un certain équipement, pour une durée déterminée.

Par ailleurs, dans l'exécution du protocole, on note un manque de rigueur dans l'application de sanctions prévues par l'article 17 du protocole d'accord de pêche thonière, du fait de la violation fréquente de certaines règles.

2.2 : Approvisionnement du marché local

Un des points faibles de l'application du protocole se situe au niveau du disfonctionnement de l'article 12 qui stipule en son paragraphe 3 qu'en cas de non règlement des factures par les conserveurs dont les échéances sont fixées à trente (30) jours à partir de la date d'émission, les canneurs pourront dans le cas, vendre sur le marché local, à un acheteur de leur choix, sous réserve d'informer soixante douze (72) heures au préalable la DPM. Les entreprises de la filière thonière auront une option d'achat prioritaire pendant les dites 72 heures au prix établi conformément à l'article 09 dudit protocole, et elles devront payer dans les sept (7) jours après la livraison.

Si durant les protocoles antérieurs, cette disposition avait été plus ou moins été respectée, par contre dans le dernier protocole, un grave dysfonctionnement a été noté. En effet, Les entreprises de la filière thonière, engagées par cet accord éprouvent des difficultés d'opérer toute transaction commerciale avec les armateurs sur le thon. Au niveau des manifestes définitifs, il a été constaté un monopole, c'est à dire que pratiquement tout le produit congelé est destiné à une entreprise méconnue de cette filière et que le produit est quasiment réexporté sans être accompagné de certificat de contrôle de salubrité de l'AC, ou d'une autorisation préalable d'exportation devant être délivrée par la DPM. Cet état de fait a provoqué l'ire des armateurs regroupés au sein des acteurs du GAIPES et de l'UPAMES.

2.3 : L'équation de la récurrence des taches grises dans les conserves

Cette récurrence des taches grises dans les conserves constitue le différent potentiel entre les acteurs du protocole d'accord de pêche thonière. Malgré les actions menées par l'autorité compétente dans ce sens pour la résolution définitive, le problème persiste et demeure. Cela demande l'adoption d'une autre stratégie par les tous les services administratifs d'user de voie d'éradication de ce phénomène qui constitue un goulot d'étranglement dans la bonne exécution du protocole.

Recommandations pour l'amélioration de la gestion du protocole

Après une analyse des principaux axes du protocole d'accord sur la pêche thonnière, et des informations recueillies auprès des armateurs des navires canneurs, des responsables de consignataires, de la conserverie et des structures administratives du Ministère en charge des pêches, il nous semble opportun de formuler des recommandations pour une amélioration de l'exécution dudit protocole par les autorités.

Au vue de ce qui précède, il apparaît opportun que le comité de suivi dudit protocole doit veiller à l'application de toutes les règles en vigueur pour une bonne gestion du protocole.

- 1- Pour une relance de la conserverie SE-SNCDS, il 'avère nécessaire pour les autorités étatiques de mobiliser une ligne de crédit afin d'éradiquer la dette vis-à-vis des armateurs. Cela pourrait inciter aux armateurs une confiance de débarquer la totalité des produits au niveau de la conserverie, et de relancer les exportations.
- 2- En l'absence de la mobilisation d'une ligne de crédit au niveau du Fonds de Promotion Economique, les autorités doivent envisager la réalisation d'une étude par les expertises juridiques, comptables, fiscales et immobilières pour une reprise de la conserverie dans le cadre d'un partenariat public privé puissant, compte tenu de l'importance de cette unité tant économique que social.
- 3- Pour la résolution de la présence régulière des taches grises lors des tests de cuisson de thons au niveau de la conserverie, des examens plus poussés pourront se réaliser dans des laboratoires spécialisés à cet effet. Mais, d'ores et déjà, des actions concrètes doivent être menées. En effet, du côté de la conserverie, le maintien de la qualité doit être de rigueur pour une valorisation efficiente des conserves. Une option pertinente doit

consister à mettre à la disposition de cette seule unité de conserve des installations de nouvelles technologies mettant l'accent sur un type de traitement, un conditionnement et un emballage innovent, élaboré et conforme aux goûts et aux attentes des consommateurs. Ceci permettrait d'éradiquer définitivement les récurrents problèmes de présence des tâches grises dans les conserves. Pour les navires canneurs, l'autorité compétente (DITP/DIC) doit pouvoir mettre en application des programmes pour des inspections techniques et des évaluations régulières avant le renouvellement de chaque protocole en vue de garantir un bon niveau de conformité.

- 4- Le comité de fixation des prix doit respecter ses séances de travail prévues dans le protocole.
- 5- La DPM protocole doit veiller aux autorisations préalables d'exportation au cas où une entreprise locale de la filière thonière doit exporter le produit. Elle doit s'assurer par le biais de le DITP que les produits ont fait l'objet de prélèvement d'analyses de l'histamine attesté par les résultats de laboratoire.
- 6- Les manifestes définitifs doivent être déposés à temps par les consignataires auprès de la DPM pour un traitement rigoureux afin de détenir des résultats statistiques fiables et de mieux maîtriser les destinations des produits débarqués. Ces manifestes seront également transmis aux différentes structures du Ministère.
- 7- La vente sur le marché local doit se faire sans discrimination, et les armateurs doivent disposer d'une liberté de choix de leur partenaire au niveau des entreprises de la filière thonière pour la vente local de leur produit afin d'avoir un client stable et solvable, et de discuter du prix avec l'acheteur.
- 8- Les consignataires ou autre entreprise local devant procéder aux exportations doivent obligatoirement s'approcher de la Division des

inspections et du Contrôle (DIC) de la DITP pour une inspection préalable des produits et de leur certification.

- 9- L'autorité compétente doit veiller au respect strict des dispositions réglementaires en matière d'exportation du thon pour ne pas hypothéquer l'agrément du Sénégal ;
- 10- Le renforcement du suivi de l'application du protocole par les services administratifs et la prise de sanctions en cas de non-respect de certaines dispositions.
- 11- Les consignataires doivent respecter les délais d'annonce de leurs navires 48 h à 72 heures
- 12- Le port autonome de Dakar doit procéder à des aménagements pour permettre un bon déroulement des débarquements des canneurs.
- 13- Les débarquements de thons à l'état frais de pourraient passer de 10 à 30% pour mieux approvisionner l'industrie locale.
- 14- Les services compétents du Ministère en charge des pêches doivent établir régulièrement des statistiques de débarquement et de réexportation par espèces de thons.

Enfin pour terminer, nous pensons que la filière thonière, compte tenu de son importance, doit être repositionnée, car l'expertise existe et les armements doivent être consolidés.

Conclusion

La présente étude portant sur le thème « **Contribution à l'amélioration de la gestion du protocole de pêche thonière au Sénégal par le Ministère en charge des pêches et les Armateurs Canneurs espagnols et français basés à Dakar** », a consisté à identifier de manière exhaustive les problèmes de gestion du protocole en vue d'atteindre les objectifs.

La Méthodologie utilisée a été axée sur l'étude de variables composées de deux types à savoir la variable expliquée qui est la perte de confiance du protocole d'accord de pêche thonière dont la mesure s'est effectuée à une analyse des indicateurs, et les variables explicatives qui ont constitué les déterminants des contraintes d'exécution dudit protocole.

Au terme de cette étude, les analyses faites ont surtout montré les conséquences de la perte de confiance entre les armateurs canneurs français et espagnols, et la conserverie durant l'exécution du protocole. Cette perte de confiance due à la récurrente question de l'accumulation des dettes de la conserverie envers ces armateurs. Durant toutes les rencontres convoquées par le comité de suivi, ce problème crucial n'a pas trouvé de résolution, ce qui a surtout poussé les armateurs à ne plus livrer leur production à la conserverie qui traverse des difficultés économiques.

Par ailleurs, l'étude a montré les autres facteurs déterminants à travers des indicateurs. Ces facteurs qui ont surtout entaché la gestion correcte de ce protocole d'accord de pêche thonière sont principalement dus à un arrêt quasi-total de la conserverie à cause d'un approvisionnement irrégulier de la conserverie, au problème de qualité suite à la présence régulière de taches grises dans les conserves de thons qui ne permettent pas une bonne commercialisation, à une irrégularité des inspections d'évaluation et de suivi des navires canneurs par l'autorité compétente, et enfin à une violation fréquente des procédures d'exportation ou de ré exportation des produits débarqués par les navires, etc.

Cette analyse du protocole d'accord de pêche que nous venons d'effectuer pourrait être davantage approfondi pour permettre une plus grande visibilité sur les acquis et les erreurs dans son exécution par les autorités du Ministère en charge des pêches maritimes.

Enfin, loin de prétendre à une perfectibilité, cette étude peut présenter des insuffisances à plusieurs niveaux. Et, nous restons ouverts à toutes critiques et suggestions pour son amélioration.

CESAG - BIBLIOTHEQUE

Bibliographies

Ouvrages :

- BA Doudou** Mémoire de fin d'études, Analyses et contrôles effectués sur les conserves de thon cuit et au naturel : le cas de Interco sa, juillet 2001.
- BROUTIN CECILE** Aperçu de la filière halieutique au Sénégal
- D. CHARNEAU** L'économie du Thon au Sénégal : Intégration nationale et internationalisation de la filière Document scientifique CRODT n° 109
- DAHOU Karim et DEME Moustapha** : Accords de pêche UE-Sénégal et commerce international
- DIAGNE Aboubacar Sidikh** L'industrie thonière au Sénégal – Thèse de doctorat vétérinaire Dakar 1974
- DIONE Mamadou Ibra** Mémoire de Fin d'études : Evaluation d'impact d'un projet de développement de la pêche : « Cas du projet Programme d'appui à la pêche artisanale PapaSud dans la localité de Mbour » Cesag 2011
- KEBE Moustapha** Accords de pêche UE-Sénégal et commerce international – Juin 2001
- KEBE MOUSTAPHA** Le secteur des pêches au Sénégal ? Tendances, enjeux et orientations politiques- Juillet 2001

Rapports :

Rapport statistique Direction des pêches maritimes année 2006

Rapport statistique Direction des pêches maritimes année 2007

Rapport statistique Direction des pêches maritimes année 2008

Rapport statistique Direction des pêches maritimes année 2009

Rapport statistique DITP année 2006

Rapport statistique DITP année 2007

Rapport statistique DITP année 2008

Rapport statistique DITP année 2009

Rapport de diagnostic sanitaire sur la SE-SNCDS DITP 2009

Lettre de politique sectorielle des pêches et de l'aquaculture, Avril 2007

Code de la pêche maritime, 1998

Note d'information sur la filière thonière sénégalaise de la DPM, 1998

Note technique sur le protocole thonier par le GAIPES, 2012

CFSA - BIBLIOTHEQUE

ANNEXES

CESAG - BIBLIOTHEQUE

MINISTERE DE L'ECONOMIE MARITIME
DE LA PECHE ET DES TRANSPORTS MARITIMES,

07 JUN 2010

DIRECTION DES PECHEES MARITIMES

Protocole d'Accord de Pêche entre le Ministère de l'Economie Maritime, de la Pêche et des Transports Maritimes et les Armateurs Canneurs Espagnols et Français basés à Dakar

- Le Ministère de l'Economie maritime, de la Pêche et des Transports maritimes représenté par la Direction des Pêches Maritimes d'une part
- Les Armateurs des Canneurs espagnols et français basés à Dakar ci- après désignés d'autre part.

Considérant les étroites relations de partenariat qui ont toujours existé entre le Ministère de l'Economie maritime, de la Pêche et des Transports maritimes, et les Canneurs espagnols et français basés à Dakar.

Constatant les difficultés d'approvisionnement en matières premières de l'industrie sénégalaise et du marché local, consécutives à la suspension des négociations pour le renouvellement du Protocole d'Accord de pêche qui lie le Sénégal à la Communauté Européenne.

Constatant les stocks importants de thon qui existent dans les eaux sous juridiction sénégalaise et la volonté exprimée par les canneurs français et espagnols à pêcher et à débarquer le thon au Sénégal.

Convient de ce qui suit :

ARTICLE 1 :

Les thoniers canneurs espagnols et français basés à Dakar sont autorisés à titre exceptionnel par le Ministère chargé de la Pêche à mener leurs activités de pêche dans les eaux sous juridiction sénégalaise.

ARTICLE 2 :

La durée de cette autorisation est fixée pour une période de six (06) mois.
Elle commence à partir de la date de signature.
Le Protocole peut être renouvelé par tacite reconduction.

ARTICLE 3 :

Les thoniers canneurs pêchant dans le cadre de ce protocole payent une redevance de licence de 95 000 F CFA (quatre vingt quinze mille francs CFA) par tonneau de jauge brute (TJB) par an.

2

ARTICLE 4 :

Les thoniers canneurs bénéficiaires de cette autorisation sont :

Les canneurs espagnols

- Berriz San Francisco ✎
- Iribar Zulaika Y
- Gastelugaitz
- Nuevo San Luiz ✎
- Pilar Torre
- Kermantxo
- Aïta Fraxku

Les canneurs français

- Corona d'EL Mar

Les armateurs desdits navires produiront tous les documents justifiant les caractéristiques techniques des navires, notamment l'acte de nationalité, le permis de navigation et l'assurance, en cours de validité.

ARTICLE 5 :

La totalité des captures réalisées par ces thoniers est débarquée à Dakar et vendue en priorité aux conserveurs, ensuite au marché local.

ARTICLE 6 :

Tout navire doit annoncer son arrivée au Port, à la Direction des Pêches maritimes, à la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches, à la Direction des Industries de Transformation de la Pêche et aux conserveurs, dans un délai de 72 heures et fournir à l'arrivée une copie du journal de pêche à la Direction des Pêches maritimes.

ARTICLE 7 :

⊗ En cas de non conclusion de transactions commerciales entre les armateurs et les conserveurs et pour éviter les coûts supplémentaires de stockage et les coûts d'opportunité, la Direction des Pêches maritimes peut autoriser la vente sur le marché local en privilégiant la transformation industrielle d'abord, ensuite celle artisanale.

ARTICLE 8 :

x En cas de non absorption du marché local, toute opération de réexportation ou de transbordement doit faire l'objet d'une autorisation du Directeur des Pêches maritimes et s'effectuer sous le contrôle conjoint de la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches (DPSP), de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche (DITP) et de la Direction des Pêches maritimes (DPM).

ARTICLE 9 :

Les captures vendues à Dakar le seront au prix négocié, en référence à la moyenne des prix entre Abidjan et Vigo.

Un comité restreint composé de la Direction des Pêches maritimes, des conserveurs, des armateurs et du GAIPES se réunira le 05 de chaque mois pour déterminer les prix applicables

pour le mois en cours. Toutefois, en cas de fluctuations importantes des prix, ce comité se réunira d'urgence pour procéder à un ajustement des prix.

ARTICLE 10 :

Les thoniers canneurs concernés, qui pêchent dans le cadre de ce protocole, embarquent à bord un observateur désigné par la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches du Sénégal. Le capitaine facilite les travaux de l'observateur, qui bénéficie des égards dus aux officiers du navire concerné.

L'armateur assure à ses frais les conditions d'embarquement de l'observateur conformément à la réglementation en vigueur. Ce dernier est tenu de déposer un rapport à la fin de chaque marée à la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches.

ARTICLE 11 :

Les captures à débarquer doivent être de qualité et conformes aux normes sanitaires et d'hygiène relatives au Protocole d'Accord de qualité, de manutention, de stockage et de transport de la matière première de thon destinée à la fabrication de conserves. Cela devant être confirmé par les résultats d'analyse des échantillons prélevés aussitôt après l'arrivée du navire à quai.

Le protocole d'Accord de qualité fait partie intégrante du protocole d'Accord de Pêche.

ARTICLE 12 :

La mobilisation d'une ligne de crédits au Fonds de Promotion Economique (F.P.E) pour payer les achats de thon est une garantie de paiement sûre pour les armateurs.

Ce paiement est effectué conformément à la procédure en vigueur au niveau du Fonds de Promotion Economique.

En cas de non règlement des factures dont les échéances sont fixées à 45 jours à partir de la date d'émission, le Directeur des Pêches maritimes se rapprochera d'abord du F.P.E dans les 48 heures qui suivent pour débloquer la situation. Ensuite, si aucun résultat n'est obtenu, il procédera à une autorisation de vente locale ou d'exportation après concertation avec les parties concernées.

ARTICLE 13 :

Pour faciliter l'approvisionnement de l'industrie locale en thon, il est accordé à tout navire la possibilité de vendre à l'état frais une partie de son débarquement (10 %) sur le marché local.

ARTICLE 14 :

Les canneurs autorisés à pêcher dans le cadre du présent protocole se conformeront à la réglementation sénégalaise en matière de pêche, de suivi, de contrôle et de surveillance.

Ils sont astreints à s'équiper en balise ARGOS permettant leur localisation en mer par la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches.

ARTICLE 15 :

Les thoniers canneurs pêchant dans le cadre du présent protocole sont obligés de déposer, à la Direction des Pêches maritimes, une copie du manifeste définitif dans les 72 heures qui suivent le débarquement du navire.

ARTICLE 16 :

Il est créé un comité de suivi dont la mission est de veiller au bon déroulement des opérations commerciales liant les armateurs aux conserveurs.

Il est composé de la Direction des Pêches maritimes, de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche, de la Direction de la Protection et de la Surveillance des Pêches, des armateurs ou de leurs représentants, des conserveurs, du Groupement des Armateurs et Industriels de la Pêche du Sénégal et du Fonds de Promotion Economique.

Les représentants des travailleurs des conserveries peuvent siéger en qualité d'observateurs.

Le Directeur des Pêches maritimes ou son représentant assure la présidence de ce comité qui se réunit deux fois pendant la durée du protocole et à chaque fois que de besoin.

ARTICLE 17 :

Le non respect de la réglementation en vigueur expose les armateurs ou leurs représentants aux sanctions prévues par les dispositions du code de la pêche et de son décret d'application, en vigueur.

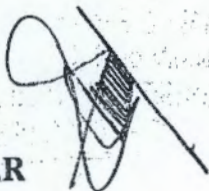
ARTICLE 18 :

En cas de litige ou de non respect des engagements des armateurs ou des conserveurs contenus dans le présent protocole, le Directeur des Pêches maritimes après consultation du comité de suivi interviendra pour arbitrer et prendre éventuellement les décisions qui s'imposent.

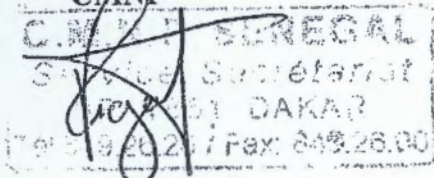
Fait à Dakar, le 30 juin 2010

Pour les Armateurs

ALTAMAR

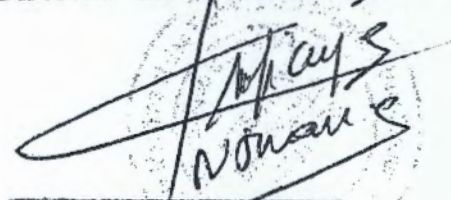
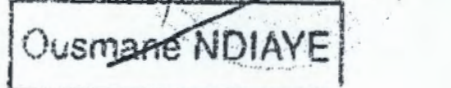


CMNP



Pour le Ministère de l'Economie maritime
de la Pêche et des Transports maritimes

Le Directeur des Pêches maritimes

ANNEXE :

**Protocole d'Accord de qualité, de manutention, de
stockage et de Transport de la matière première de
thon destinée à la fabrication de conserves**

CEPAG BIBLIOTHEQUE

RD
A
5

Préambule

L'inspection sanitaire du thon cru, à bord, est obligatoire avant tout débarquement. Cette inspection est effectuée par les agents de la Division des Inspections et du Contrôle (D.I.C) de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche. Elle porte sur des critères organoleptiques, chimiques et biologiques, et s'accompagne nécessairement d'une prise de température.

Pour garantir la qualité des produits, les bonnes pratiques de conservation à bord doivent être appliquées dès la capture et maintenues jusqu'au débarquement. A cet effet, les installations techniques des navires doivent être conformes à la réglementation sanitaire et aux normes en vigueur au Sénégal.

La D.I.C procédera régulièrement à l'évaluation de la conformité aux normes et règlements des navires. Des rapports d'inspection seront rédigés et adressés aux armateurs, pour leur permettre d'apporter les corrections nécessaires. Tout manquement grave, pouvant affecter la qualité des produits débarqués, sera notifié à la Direction des Pêches maritimes et aux conserveurs.

TITRE I - INSPECTION SANITAIRE A BORD

SECTION A : CONTROLES ORGANOLEPTIQUES

Article premier : Le contrôle organoleptique du thon cru à bord est sanctionnée par la délivrance d'un document intitulé : « Certificat de Contrôle Qualité à Bord » dont le modèle figure en *annexe 1* du présent protocole.

Article 2 : Le « Certificat de Contrôle Qualité à Bord » est établi en trois (3) exemplaires, à l'issue d'un contrôle organoleptique favorable, pour autoriser le débarquement et le stockage du produit dans un entrepôt frigorifique. Toutefois, l'armateur a la latitude de conserver son produit à bord du navire, en attente de résultats d'analyses chimiques.

L'armateur et l'usinier reçoivent chacun un exemplaire du Certificat de Contrôle Qualité à Bord, le troisième exemplaire est conservé par la D.I.C.

Les résultats du contrôle organoleptique sont favorables, si la qualité du produit correspond aux critères E, A ou B.

Article 3 : Selon la fraîcheur de la matière première, les critères organoleptiques de qualité sont classés comme suit :

- ✓ Qualité E ou qualité Extra ;
- ✓ Qualité A ou qualité satisfaisante ;
- ✓ Qualité B ou qualité acceptable ;
- ✓ Qualité C ou qualité non satisfaisante.

L'appréciation de la qualité organoleptique prend en compte, en plus du critère de fraîcheur, la présence éventuelle sur le produit, de tout danger perceptible par les organes de sens, notamment chimique (hydrocarbures), physique (sable) et biologique (parasites).

7
Ro
A
Chy
6

Article 4 : Le thon réfrigéré en saumure doit avoir une température à cœur comprise entre -8,9 et 0°C.

Le thon congelé en saumure doit avoir une température à cœur inférieure ou égale à -9°C.

Article 5 : A l'issue d'un contrôle organoleptique favorable, des prélèvements sont effectués par la D.I.C pour des analyses chimiques dans un laboratoire agréé.

Article 6 : En cas de doute, la D.I.C procède à des examens sensoriels approfondis dans son laboratoire, suivant un barème de cotation CEE, adapté.

Elle peut en outre, si elle le juge utile, envoyer des échantillons dans des laboratoires agréés pour des analyses complémentaires.

En attendant les résultats de ces analyses, un certificat de consigne, dont le modèle est joint en *annexe 2* du protocole, est délivré à l'armateur.

Une décision définitive sera rendue par la D.I.C, après interprétation des résultats d'analyses. Cette décision est matérialisée par la délivrance d'un certificat de levée de consigne, accompagné du Certificat de Contrôle Qualité à Bord, ou d'un certificat de saisie ; les modèles du certificat de levée de consigne et du certificat de saisie figurent respectivement en *annexes 3 et 4* du protocole.

La destination d'un produit saisi, de qualité C, est déterminée par la D.I.C conformément à la réglementation en vigueur. Selon la nature de la défaillance, il peut être détruit, transformé en farine de poisson ou destiné à la transformation artisanale (salé-séché...).

SECTION B : CONTROLES CHIMIQUES

Article 7 : Les principales analyses chimiques qui conditionnent l'acceptation de la matière première de thon par les conserveries, portent sur :

- ✓ l'histamine ;
- ✓ les métaux lourds (mercure, plomb, cadmium) ;
- ✓ le sel (chlorure de sodium).

L'histamine et les métaux lourds constituent des critères de sécurité sanitaire ; la teneur en sel est un critère commercial.

Des analyses spécifiques, telle que la radioactivité, peuvent être demandées.

Article 8 : L'analyse d'histamine au débarquement est systématique. Elle est effectuée à titre préventif.

Elle est réalisée sur neuf (09) unités d'échantillon, au moins, prélevées sur le tonnage global. La composition du lot prélevé doit refléter le taux de représentativité de chaque espèce dans la cargaison du navire.

Le plan d'échantillonnage peut être renforcé, en cas de doute ou de contre-expertise.

Article 9 : Le taux d'histamine sur la matière première doit être inférieur ou égal à 5mg/100g, pour l'ensemble des unités d'échantillons prélevés.

Article 10 : Les métaux lourds (mercure, plomb, cadmium) dans le thon cru au débarquement, doivent être contrôlés conformément aux dispositions de la lettre n° 0234 MEMTMI /DITP/DIC/JD du 04 mai 2006, adressée aux entreprises. Les teneurs maximales de ces métaux sont précisées dans l'arrêté n° 0494/MEM/DITP/BCQ du 11 février 2005.

Article 11 : La teneur en sel du thon cru destiné à la conserve doit être inférieure ou égale à 2,2 %.

Au delà de cette teneur, l'acceptation de la matière première de thon par les conserveurs est sujette à un compromis avec les armateurs.

SECTION C : CONTROLES BIOLOGIQUES

Article 12 : Le contrôle biologique du thon cru au débarquement se limite à l'appréciation de l'infestation parasitaire.

Selon le niveau d'infestation, le thon cru est classé en différentes catégories :

- Catégorie E : absence totale (qualité Extra);
- Catégorie A : présence dans les viscères (qualité Satisfaisante) ;
- Catégorie B : présence dans les muscles abdominaux, seulement (qualité Acceptable) ;
- Catégorie C : présence significative dans les muscles abdominaux et dorsaux (qualité Non satisfaisante).

La qualité « acceptable » nécessite un parage des muscles abdominaux, tandis que la qualité « non satisfaisante » conduit au retrait du produit de la consommation humaine.

TITRE II – DEBARQUEMENT, TRANSPORT ET MANUTENTION DES PRODUITS

Article 13 : Le matériel de transport et de manutention doit être constitué d'une matière facile à nettoyer, régulièrement maintenue en bon état d'entretien et de propreté.

Les instruments et les manipulations susceptibles de détériorer les parties comestibles du poisson ne sont pas autorisés.

Article 14 : Lors du débarquement, la contamination du poisson et la remontée excessive de sa température interne doivent être évitées.

Pour cela, il faudrait s'assurer que les dispositions suivantes sont respectées :

- les équipements de manutention et de transport doivent être en matériau inoxydable et imputrescible, facile à nettoyer et à désinfecter ;
- le débarquement est entamé immédiatement après l'évacuation de la saumure ;
- les lots de thon congelés et réfrigérés sont déchargés séparément ;
- le thon est introduit sans retard dans des bacs ou des camions isothermes, aussitôt après sa sortie des cuves, puis acheminé directement à l'usine ;
- le déchargement du produit et son triage à l'usine doivent se faire dans les meilleurs délais avec un personnel suffisant et expérimenté ;

- le produit est déchargé sur une surface constituée d'un matériau lisse, inoxydable et imputrescible, facile à nettoyer et à désinfecter ;
- le hall de triage doit répondre parfaitement aux normes en vigueur.

Article 15 : Il est formellement interdit de trier le thon cru dans un environnement poussiéreux, sous la pluie, le soleil ou dans un local traversé par les rayons solaires.

Article 16 : La décongélation du produit doit être effectuée dans des conditions appropriées ; les risques de contamination doivent être évités et un écoulement correct de l'eau de fusion est assuré.

Pendant la décongélation, la température du produit ne doit pas dépasser 4°C.

Article 17 : Les camions servant à transporter le poisson doivent être en bon état et être équipés de manière à assurer le maintien des températures fixées à l'article 4 du présent protocole, pendant toute la durée du trajet ; ils doivent être conformes aux dispositions de l'arrêté interministériel n° 01720 du 19 mars 2007, portant réglementation des conditions de transport des produits halieutiques.

Les parois internes des bennes de ces camions doivent être constituées d'un matériau lisse, inoxydable et imputrescible. Ces engins de transport doivent être soumis à un nettoyage et à une désinfection systématique après chaque usage, et avant le chargement lorsque cela est nécessaire.

Les véhicules utilisés pour le transport du poisson ne peuvent servir à d'autres fins.

TITRE III – NIVEAUX DE RESPONSABILITE EN CAS DE CONFLIT

Article 18 : Pour les produits frais, les défaillances organoleptiques constatées lors du débarquement et durant les trois (03) heures qui suivent la fin du débarquement sont imputables à l'armateur. Si le débarquement est fait dans des conditions appropriées (rapidité de l'opération, abri du rayonnement solaire), toute augmentation significative du taux d'histamine dans les trois (03) heures qui suivent le débarquement, est également imputable à l'armateur.

Au-delà de ces limites, toute autre altération du produit est imputable à l'acheteur.

Article 19 : Pour les produits congelés, les défaillances organoleptiques constatées durant les trois (03) heures qui suivent la fin d'une décongélation faite immédiatement après le débarquement, sont imputables à l'armateur. Si le débarquement est fait dans des conditions appropriées (rapidité de l'opération, abri du rayonnement solaire), toute augmentation significative du taux d'histamine dans les trois (03) heures qui suivent la décongélation, est également imputable à l'armateur.

Au-delà de ces limites, toute autre altération du produit est sous la responsabilité de l'acheteur.

Article 20 : L'armateur doit prendre en charge les frais de stockage dans l'entrepôt frigorifique agréé, et d'évacuation du produit en cas de résultats d'analyses de laboratoire non satisfaisants.

Le stockage en entrepôt doit être effectué en respectant strictement la disposition du produit par palettes et par cuves, afin d'assurer une bonne traçabilité.

Article 21 : En cas de litige lié à des résultats d'analyses, la D.I.C intervient pour départager les parties en conflit. A cet effet, elle devra consigner le lot, et si nécessaire :

- faire analyser des échantillons dans au moins deux laboratoires agréés, pour obtenir des résultats contradictoires ;
- procéder à un examen organoleptique approfondi dans son laboratoire d'analyses sensorielles ;
- réaliser un diagnostic sanitaire des conditions de production des navires et/ou des conserveries en question.

Article 22 : Le verdict officiel dépendra des conclusions de la D.I.C sur le litige.

Chacune des parties en conflit est tenue de respecter ce verdict.

Article 23 : Les parties signataires du présent protocole se portent garantes de sa bonne application. En cas de non respect des dispositions du protocole, la Direction des Industries de Transformation de la Pêche, informe la Direction des Pêches Maritimes qui se réserve le droit de prendre les initiatives nécessaires à la bonne marche de la filière thonière.

TITRE IV – CADRE CONVENTIONNEL

Article 24 : Le présent protocole découle d'une disposition de l'article 11 du protocole d'accord de pêche entre le Ministère de l'Economie maritime, de la Pêche et des Transports maritimes et les armateurs des canneurs espagnols et français basés à Dakar.

Parties signataires :

Dakar, le 30 juin 2010

Pour la Direction des Industries de Transformation de la Pêche

Le Directeur

Diène NDIAYE

Pour la Direction des Pêches maritimes

Le Directeur

Ousmane NDIAYE

Les Représentants des armateurs thoniers et /ou sociétés de consignation

(Prénoms, Nom, signature)

1/ RICHARD

2/ Philippe MAAT

3/

Pour le Groupement des Armateurs et Industriels de la Pêche au Sénégal

Le Secrétaire Permanent

Dougoutigui COULIBALY

Pour la Société d'Exploitation de la Société Nouvelle des Conserveries du Sénégal (SE-SNCDS)

Le Directeur Général

Ousseynou NDIAYE

SE - SNCDS

Canal de Pêche - BP 782 MOLEF 18

DAKAR (Sénégal)

Tel. 823.21.55 - Fax : 823.22.52

Boite de Commerce 2159/10



INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

DIVISION CONTROLE DE QUALITE

N° D'Analyse H-10/122

Dakar, le 23/07/2010

BULLETIN D'ANALYSE

De neuf (09) échantillons	De Thon entiers congelés Navire : CORONA DEL MAR)		
Prélèvement	Par le client <input type="checkbox"/>	Par l'ITA <input type="checkbox"/>	Par un tiers <input checked="" type="checkbox"/>
Date de Réception	23/07/2010		
Nom et Adresse du client	CMNP/SEN Mole X Quai de Pêche Dakar		
Renseignements généraux	Analyse chimique		
Méthode	NS 03-027		

RESULTATS

PARAMETRES	UNITE	CUVE 1A BABORD LISTAO	CUVE 1B BABORD ABACORE	CUVE 2 BABORD LISTAO	CUVE 3 BABORD LISTAO	CUVE 4 BABORD ALBACORE
Histamine	mg/100g	0,25	< 0,01	1,30	1,05	0,12

PARAMETRES	UNITE	CUVE 1 TRIBORD LISTAO	CUVE 2 TRIBORD ALBACORE	CUVE 3 TRIBORD ALBACORE	CUVE 3B TRIBORD LISTAO
Histamine	mg/100g	2,08	0,47	0,08	1,09

Le Chef de Division
[Signature]
Dr Amadou KANE





INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

DIVISION CONTRÔLE DE QUALITE

N° d'Analyse H-10/124

Dakar, le 26/07/10

BULLETIN D'ANALYSE

De neuf (09) échantillons	De Thons entiers (Navire : NUEVO SAN LUIS)		
Prélèvement	Par le client <input type="checkbox"/>	Par l'ITA <input type="checkbox"/>	Par un tiers <input checked="" type="checkbox"/>
Date de Réception	26/07/2010		
Nom et Adresse du Client	ALTAMAR – 19, Rue Vincent - DAKAR		
Renseignements généraux	Analyse chimique		
Méthode	NS 03 - 027		

RESULTATS

PARAMETRES	UNITE	CALE 1 BABORD LISTAO	CALE 3 BABORD LISTAO	CALE 9 BABORD ALBACORE
Histamine	mg/100 g	0,25	0,98	< 0,01

PARAMETRES	UNITE	CALE 2 TRIBORD ALBACORE	CALE 4 TRIBORD ALBACORE	CALE 7 TRIBORD LISTAO	CALE 8 TRIBORD LISTAO
Histamine	mg/100 g	0,37	0,40	1,38	1,57

PARAMETRES	UNITE	CALE 10 TRIBORD LISTAO	CALE CENTRALE LISTAO
Histamine	mg/100 g	1,25	1,02

Handwritten notes:
Koulib
Salyfane





INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

DIVISION CONTROLE DE QUALITE

N° D'Analyse H-10/125

Dakar, le 29/07/2010

BULLETIN D'ANALYSE

De neuf (09) échantillons	De Thons entiers (Navire : AITA FRAXKU)		
Prélèvement	Par le client <input type="checkbox"/>	Par l'ITA <input type="checkbox"/>	Par un tiers <input checked="" type="checkbox"/>
Date de Réception	29/07/2010		
Nom et Adresse du client	CMNP/SENEGAL, Quai de pêche Môle 10 - DAKAR		
Renseignements généraux	Analyse chimique		
Méthode	NS 03-027		

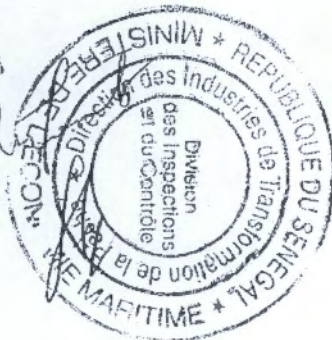
RESULTATS

PARAMETRES	UNITE	CALE 2 BABORD LISTAO	CALE 3 BABORD ALBACORE	CALE 5 BABORD LISTAO
Histamine	mg/100 g	0,98	0,12	1,54

PARAMETRES	UNITE	CALE 6 BABORD LISTAO	CALE 3 TRIBORD LISTAO	CALE 4A TRIBORD ALBACORE
Histamine	mg/100 g	2,07	1,07	0,74

PARAMETRES	UNITE	CALE 4B TRBORD LISTAO	CALE 5 TRBORD LISTAO	CALE 6 TRBORD ALBACORE
Histamine	mg/100 g	1,63	1,81	0,69

Vu le
29/07/2010
A. KANE
J. KANE



Le Chef de Division

Dr Amadou KANE



INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

DIVISION CONTROLE DE QUALITE

N° D'Analyse H-10/127

Dakar, le 31/07/2010

BULLETIN D'ANALYSE

De quatorze (14) échantillons	De Thon entiers congelés (navire : IRIBAR- ZULAIKA)		
Prélèvement	Par le client <input type="checkbox"/>	Par l'ITA <input type="checkbox"/>	Par un tiers <input checked="" type="checkbox"/> DPM
Date de Réception	31/07/2010		
Nom et Adresse du client	ALTAMAR 19 Rue VINCENT Dakar		
Renseignements généraux	Analyse chimique		
Méthode	NS 03-027		

RESULTATS

PARAMETRES	UNITE	CALE 1 BABORD LISTAO	CALE 2 BABORD LISTAO	CALE 3 BABORD LISTAO	CALE 4 BABORD LISTAO
Histamine	mg/100g	0,25	0,32	1,01	0,14

PARAMETRES	UNITE	CALE 5 BABORD LISTAO	CALE 1 TRIBORD LISTAO	CALE 2 TRIBORD LISTAO	CALE 3 TRIBORD LISTAO	CALE 4 TRIBORD LISTAO
Histamine	mg/100g	0,32	0,89	1,03	0,41	0,13

PARAMETRES	UNITE	CALE 5 TRIBORD LISTAO	CALE 1 MILIEU LISTAO	CALE 2 MILIEU LISTAO	CALE 3 MILIEU LISTAO	CALE 3 MILIEU LISTAO
Histamine	mg/100g	0,03	1,10	0,28	0,82	0,09

Le Chef de Division

Dr Amadou KANE





INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

DIVISION CONTRÔLE DE QUALITE

N° d'Analyse H-10/108

Dakar, le 05/07/2010

BULLETIN D'ANALYSE

De Neuf (09) échantillons	De Thons entiers (Navire BERIZ SAN FRANCISCO)		
	Par le client <input type="checkbox"/>	Par l'ITA <input type="checkbox"/>	Par un tiers <input checked="" type="checkbox"/>
Date de Réception	05/07/2010		
Nom et Adresse du Client	ALTAMAR - 19, Rue Vincent - DAKAR		
Renseignements généraux	Analyse chimique		
Méthode	NS 03 - 027		

RESULTATS

PARAMETRES	UNITE	CALE 1 BABORD LISTAO	CALE 2A BABORD LISTAO	CALE 2B BABORD LISTAO
Histamine	mg/100 g	1,25	0,75	1,18

PARAMETRES	UNITE	CALE 3 BABORD LISTAO	CALE 4 BABORD LISTAO	CALE 5 BABORD LISTAO
Histamine	mg/100 g	2,01	0,97	1,04

PARAMETRES	UNITE	CALE 1 TRIBORD LISTAO	CALE 2 TRIBORD LISTAO	CALE 4 TRIBORD LISTAO
Histamine	mg/100 g	0,89	1,30	1,04

de 06/07/10
résultats satisfaisants
A
Division des Inspections et du Contrôle
Direction des Industries de Transformation de la Pêche
Ministère de l'Agro-Industrie et des Transports

Le Chef de Division
Dr Amadou KANE



INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

DIVISION CONTROLE DE QUALITE

N° D'Analyse H-10/102

Dakar, le 08/07/2010

BULLETIN D'ANALYSE

De neuf (09) échantillons	De Thons entiers congelés (Navire : PILAR TORRE)		
Prélèvement	Par le client <input type="checkbox"/>	Par l'ITA <input type="checkbox"/>	Par un tiers <input checked="" type="checkbox"/>
Date de Réception	08/07/2010		
Nom et Adresse du client	CMNP SEN MOLE X QUAI DE PECHE		
Renseignements généraux	Analyse chimique		
Méthode	NS 03-027		

RESULTATS

PARAMETRES	UNITE	CALE 2 LISTAO	CALE 4A LISTAO	CALE 4B ALBACORE
Histamine	mg/100 g	1,09	0,65	<0,01

PARAMETRES	UNITE	CALE 7 A LISTAO	CALE 7B ALBACORE	CALE 7C ALBACORE
Histamine	mg/100 g	1,27	0,08	<0,01

PARAMETRES	UNITE	CALE 8 A LISTAO	CALE 8 B LISTAO	CALE CENTRALE LISTAO
Histamine	mg/100 g	1,31	0,28	1,71

Le Chef de Division

Dr Amadou KANE

Mamadou Ibra Dione
Technicien des Pêches
Service de Contrôle





INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

DIVISION CONTROLE DE QUALITE

N° D'Analyse H-10/114

Dakar, le 11/07/2010

BULLETIN D'ANALYSE

De quinze (15) échantillons	De Thons entiers (Navire : GAZTELUGAITZ)		
Prélèvement	Par le client <input type="checkbox"/>	Par l'ITA <input type="checkbox"/>	Par un tiers <input checked="" type="checkbox"/>
Date de Réception	11/07/2010		
Nom et Adresse du client	CMNP/SENEGAL. Quai de pêche Môle 10 - DAKAR		
Renseignements généraux	Analyse chimique		
Méthode	NS 03-027		

RESULTATS

PARAMETRES	UNITE	CALE 1 LISTAO	CALE 2 LISTAO	CALE 3 LISTAO	CALE 4 LISTAO
Histamine	mg/100 g	1,27	0,98	0,12	2,25

PARAMETRES	UNITE	CALE 5 LISTAO	CALE 6 LISTAO	CALE 7 LISTAO	CALE 8 LISTAO
Histamine	mg/100 g	0,26	1,07	0,95	0,02

PARAMETRES	UNITE	CALE 9 LISTAO	CALE 11A LISTAO	CALE 11B LISTAO	CALE 12 LISTAO
Histamine	mg/100 g	0,58	1,02	1,09	0,25

PARAMETRES	UNITE	CALE 13 LISTAO	CALE 14 LISTAO	CALE CENTRALE LISTAO
Histamine	mg/100 g	0,63	1,63	<0,01

Le Chef de Division
Dr Amadou KANE

Amadou Ibra Bione
Technicien des Pêches
Intérieur Sanitaire





INSTITUT DE TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

DIVISION CONTROLE DE QUALITE

N° D'Analyse H-10/116

Dakar, le 15/07/2010

BULLETIN D'ANALYSE

De Neuf (09) échantillons	De Thons entiers congelés (Navire : KERMANTXO)		
Prélèvement	Par le client <input type="checkbox"/>	Par l'ITA <input type="checkbox"/>	Par un tiers <input checked="" type="checkbox"/>
Date de Réception	15/07/2010		
Nom et Adresse du client	CMNP/SENEGAL, MOLE 10 – QUAI DE PECHE		
Renseignements généraux	Analyse chimique		
Méthode	NS 03-027		

RESULTATS

PARAMETRES	UNITE	CALE 1A LISTAO	CALE 1B LISTAO	CALE 1C LISTAO
Histamine	mg/100g	0,19	2,01	0,31

PARAMETRES	UNITE	CALE 4 A LISTAO	CALE 4B LISTAO	CALE 5A LISTAO
Histamine	mg/100g	1,73	1,39	1,82

PARAMETRES	UNITE	CALE 5 B LISTAO	CALE 6 A LISTAO	CALE 6B LISTAO
Histamine	mg/100g	1,75	2,96	1,63

1/2 16/07/2010
resultats satisfaisants
[Signature]

Le Chef de Division

Dr Amadou KANE



TABLES DES MATIERES

Introduction Générale	1
1 Problématique.....	3
2 Objectif de l'étude	5
3 Hypothèse de recherche	5
4 Les résultats attendus	6
5 Méthodologie	6
5 Intérêts de l'étude	8
6 Délimitation de l'étude	8
7 Plan de l'étude.....	9
PREMIERE PARTIE :.....	10
LA FILIERE THONIERE NATIONALE ET ETRANGERE.....	10
Chapitre I Cadre théorique.....	10
Section 1 Présentation de la filière thonière nationale et étrangère.....	10
1.1 Historique de la pêche thonière	10
1.2 Typologie des flottes thonières.....	11
1.2.1 La flottille basée:	11
1.2.2 La flottille non basée	13
Section 2 Les méthodes de pêche et les principales espèces cibles	14
2.1 Les méthodes de pêche	14
2.1.1 La pêche à la canne	14
2.1.2 La pêche à la senne	14
2.1.3 La palangre	15
2.2 Les principales espèces cibles et leurs caractéristiques	15
2.3 Conditions de conservation sur les thoniers congélateurs	19
2.4 L'état de la ressource.....	20
2.5 : Evolution de la production	21

Chapitre II	Contexte de l'étude	27
Section 1	Présentation succincte du protocole et des acteurs du Ministère en charge des pêches	27
1	Présentation succincte du protocole	27
1.1	Contexte de la signature du protocole	27
1.2	Le fonctionnement du protocole	28
1.3	Le comité restreint	29
1.4	Les procédures de débarquement et d'exportation du thon	29
1.5	Le cadre juridique du protocole	30
1.6	Le cadre économique et social	30
2	Les acteurs du Ministère en charge des pêches maritimes et des professionnels de la pêche	31
2.1	Les principaux acteurs du Ministère	31
2.1.1	La Direction des pêches maritimes	31
2.1.2	La Direction des industries de transformation de la pêche (DITP)	32
2.1.3	La Direction de la protection et de surveillance des pêches (DPSP)	33
Section 2	Présentation des professionnels et de l'industrie thonière	35
2.1	Présentation des professionnels	35
2.1.1	La société de consignation CMNP	35
2.1.2	La société de consignation ALTAMAR	35
2.1.3	Le GAIPES	36
2.1.3.1	Rôle du GAIPES	36
2.2	L'industrie thonière	37
2.2.1	La SE-SNCDS	37
2.2.1.1	Les locaux de traitement des produits de la conserverie	38
2.2.1.2	Gestion de la production de la conserverie	39
DEUXIEME PARTIE		41
ANALYSE DE LA GESTION DU PROTOCOLE PAR LE MINISTERE		41
Chapitre I	Analyse de la gestion du protocole	41
Section 1	Analyse de la variable expliquée (la perte de confiance)	41
1	Problématique de la dette	41
1.1	L'augmentation régulière du nombre des factures échues	41
1.2	Inadéquation des mécanismes de paiement des factures des navires canneurs par la conserverie;	46

Section 2 : Analyse des variables explicatives (les facteurs explicatifs)	48
2 Analyse des variables explicatives	48
2.1 La commercialisation des conserves de thon par la SE SNCDS	48
2.1.1 : la réduction progressive des quantités exportées par la conserverie	48
2.2 : Niveau de conformité de la conserverie	49
2.2.1 : Présence de taches grises dans les conserves	50
2.2.2 : Concentration élevée de sel dans les conserves	51
2.3 : Niveau de conformité des navires canneurs	52
2.4: Les modalités de fixation des prix de la matière première	53
2.5: La relation entre la conserverie et le FPE	54
2.6 : Les procédures d'exportation	54
2.7 L'environnement du Port Autonome de Dakar	55
2.8 L'insuffisance d'entrepôt frigorifique	55
2.9 Annonce d'arrivée des navires canneurs	55
Chapitre II Présentation des résultats de l'exécution du protocole	56
Section 1 Forces de l'exécution du protocole	56
1.1 La pertinence de l'accord	56
1.2 Contribution de l'accord de pêche à l'emploi dans le secteur de la pêche	56
1.3 : Contribution à l'amélioration des activités du port	57
1.4 : Paiement de redevance des licences de pêche	57
Section 2 Faiblesses de l'exécution du protocole	57
2.1 : Cadre juridique du protocole	57
2.2 : Approvisionnement du marché local	59
2.3 : L'équation de la récurrence des taches grises dans les conserves	59
Recommandations pour l'amélioration de la gestion du protocole	60
Conclusion	63
Bibliographies	65