

-----  
*Commission de l'agriculture, de  
l'agroalimentaire, de l'élevage et du  
développement des archipels*  
-----

<p><b>COMPTE RENDU DE LA RÉUNION DE LA COMMISSION DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE, DE L'ÉLEVAGE ET DU DÉVELOPPEMENT DES ARCHIPELS DU MERCREDI 17 JANVIER 2018</b></p>
--

Le mercredi 17 janvier 2018, la commission de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'élevage et du développement des archipels, initialement convoquée à 8 heures, ne peut démarrer ses travaux faute de quorum.

Sont présents en qualité de membres de la commission : *M<sup>me</sup> Chantal Flores-Tahiata, présidente ; M<sup>me</sup> Patricia Amaru.*

Conformément à l'article 64 alinéa 2 du règlement intérieur de l'assemblée de la Polynésie française, la commission débute ses travaux à 9 heures, après une suspension d'une heure.

Sont présents en qualité de membres de la commission : *M<sup>me</sup> Chantal Flores-Tahiata, présidente ; M<sup>me</sup> Joëlle Frébault, vice-présidente ; M<sup>me</sup> Patricia Amaru.*

Sont absents en qualité de membres de la commission : *M<sup>me</sup> Emma Maraea, secrétaire ; M. Moehau Teriitahi (procuration à M<sup>me</sup> Patricia Amaru); M. Frédéric Riveta (procuration à M<sup>me</sup> Joëlle Frébault); M. Jacques Raioha ; M. Thomas Moutame ; M<sup>me</sup> Yolande Viriamu.*

Le ministère en charge des relations avec l'assemblée est représenté par : *M<sup>me</sup> Vanessa Wan Der Heyoten, chargée de mission.*



Le quorum étant atteint, la présidente de la commission annonce qu'un seul dossier figure à l'ordre du jour :

- **Projet de délibération relative aux conditions de préparation, de conditionnement et d'inspection sanitaire des gibiers abattus par acte de chasse destinés à la mise sur le marché**  
(Lettre n° 117/PR du 5-1-2018)



Rapporteur : M<sup>me</sup> Joëlle Frebault

Représentants du gouvernement :

M. Cyril Vignole, conseiller technique en charge des ressources marines auprès du ministre du développement des ressources primaires, des affaires foncières et de la valorisation du domaine

M<sup>me</sup> Audrey Szymanowicz, vétérinaire de la Direction de la biosécurité

### **DISCUSSIONS SUR LE RAPPORT**

**M<sup>me</sup> Joëlle Frebault** : Ce texte est très intéressant. Il s'agit d'autoriser la vente commerciale du gibier, de ce que j'ai compris, pour le développement de la filière. Cependant, s'il vise à compliquer l'activité des chasseurs qui envoient de la viande à la famille de Tahiti, cela pose problème pour moi dans les îles Marquises.

Je voulais que vous sachiez que, depuis 30 ans maintenant, les familles des Marquises qui envoient leurs enfants sur Tahiti dans des familles ou chez des correspondants n'ont pas de moyens en argent pour payer les familles. Leur moyen de paiement c'est donc d'envoyer de la viande depuis les Marquises. Si je comprends bien, il y a un alinéa qui dit bien que même pour envoyer de la viande à la famille de Tahiti, il faut estampiller le gibier. C'est difficile. Je ne sais pas si vous vous mettez vraiment dans le cadre des îles. Par exemple, sur Puamau — c'est loin du village principal d'Atuona —, les chasseurs n'ont pas forcément de voiture. Donc, cela impliquera qu'après être allés chasser, ils devront envoyer leur gibier sur Atuona pour l'estampillage, puis le ramener pour l'embarquer sur le bateau. Ça va leur coûter cher.

Je voudrais que vous m'expliquiez si ça rentre dans ce cadre ou si on peut faire une dérogation pour l'envoi aux familles, puisque ce n'est pas dans le but de vendre ou de commercialiser. C'est un point très important pour moi parce que les chasseurs n'ont pas de gros moyens. Ça serait dommage de leur retirer cela. C'est le seul moyen qu'ils ont pour participer aux frais de la famille à Tahiti qui accueille leurs enfants.

**La présidente** : Comment allez-vous définir la qualité de chasseur dans les îles ?

Vous parlez de formation que ces chasseurs doivent suivre sous le contrôle de l'inspection sanitaire. Qui va prendre en charge ces formations ?

Ensuite, j'ai lu la définition du « centre de collecte » dans les articles. Mais, s'il n'y a pas de centre de collecte dans toutes les îles — parce que ça concerne les Australes et les Marquises —, comment procède-t-on ?

**M. Cyril Vignolle** : S'agissant de la première question de Madame Frebault concernant l'envoi des glacières dans le cadre familial à Tahiti, sachez que ce dossier est en réflexion depuis déjà quelques années et fait l'objet d'une démarche au sein de l'administration. C'est une demande des maires des Marquises. À plusieurs reprises, les maires et les élus des Marquises ont alerté le gouvernement sur cette problématique de la filière « viande » aux Marquises, et notamment sur le fait de pouvoir fournir le marché local des Marquises (magasins d'alimentation, cantines scolaires) avec de la viande locale.

Pour pouvoir vendre dans le circuit formel, notamment tout ce qui est la restauration collective et surtout les cantines scolaires, il y avait un certain nombre de règles d'hygiène à respecter pour pouvoir avoir l'agrément, l'estampillage de la viande pour le vendre.

La volonté première des élus marquisiens lorsqu'ils ont demandé au gouvernement de mettre en place un texte, c'était pour pouvoir fournir déjà les cantines scolaires de l'île avec de la viande locale. Donc, le ministre a commandé une étude et un texte pour trouver les moyens d'estampiller la viande, et notamment la viande de chèvre aux Marquises, avec un coût qui reste relatif par rapport à l'île parce que l'on ne pouvait pas construire un abattoir comme l'Abattoir de Tahiti aux Marquises, c'était beaucoup trop cher et il n'y aurait jamais eu la rentabilité de la structure.

Donc, suite à ses déplacements en métropole où le ministre a rencontré ses homologues ministre de l'agriculture, on a regardé un peu comment étaient faites les réglementations sur le traitement du gibier, et donc on est passé par ce véhicule juridique en indiquant que, dès lors que c'est dans les actes de chasse, comme aux Marquises où on tue la chèvre avec des fusils, on pouvait rentrer dans la réglementation de l'abattage du gibier qui est plus facile à mettre en œuvre que vraiment les règles d'abattage de Tahiti. Donc, vraiment, la première chose c'était de mettre en place des centres d'abattage pour permettre la commercialisation de la viande sur place aux Marquises.

Partant de ce constat, la délibération dit que, dès lors que l'on installera un centre de traitement dans une des îles des Marquises, pour pouvoir vendre les gibiers qui seront abattus dans cette île, il faudra passer par ce centre pour pouvoir estampiller la viande.

Ensuite, se pose la question, dans cette même île, de ceux qui abattent des chèvres pour les envoyer à Tahiti dans le cadre familial. Se pose la question de la rentabilité de la structure. On s'est posé la question clairement, Joëlle, parce que l'on savait ce souci par rapport à la population. Si on disait dans la délibération que c'était uniquement les chèvres qui allaient être destinées aux cantines scolaires ou aux magasins, on n'arrivera jamais à équilibrer la structure au niveau de son coût de fonctionnement. Et le souhait du ministre, ce n'est pas de mettre en place des structures pour qu'un an après cela devienne des vestiges, qui ne fonctionnent pas et qu'on va fermer parce qu'on n'est pas arrivé à équilibrer les charges de fonctionnement, d'électricité pour le froid, enfin, la personne qui va être en charge de cette structure.

Et donc, il a été décidé par le ministre qu'il fallait absolument que l'ensemble de la viande qui soit traité dans l'île passe par ce centre et soit estampillé. D'abord, pour des questions sanitaires également parce que, même si ce n'est pas pour envoyer dans les cantines scolaires c'est pour envoyer à Tahiti, il y a quand même cet aspect sanitaire qu'il faut prendre en compte. Il est important de garantir une estampillation de la viande parce que quand cela arrive à Tahiti, quand c'est dans la consommation familiale, d'accord, les gens font comme on fait depuis 30 ans. Mais lorsque c'est de la viande qui est vendue ensuite dans les restaurants, par exemple à Tahiti, ou peut-être même après une filière qui peut s'organiser avec des grandes surfaces, il y a besoin d'avoir cette estampillation. Les magasins ne pourront pas acheter, les restaurants ne pourront pas prendre la viande si ce n'est pas estampillé.

Donc, l'objectif, c'était que, dès lors qu'on met en place un centre, il faut cette estampillation. Dans les îles où il n'y a pas de centre, c'est comme aujourd'hui. Cela ne bouge pas, cela ne change pas. Les gens continuent à envoyer leur glacière. Il n'y a pas ce centre, on ne peut pas estampiller la viande ; donc elle arrivera à Tahiti.

Et l'objectif, c'est de mettre en place une structure, de voir si cela fonctionne et, après, c'est de démultiplier et de mettre des structures dans les différentes îles où il y a vraiment un besoin en termes de cheptel et de commercialisation partout dans les archipels. Même aux Australes, il y a des demandes. À Rapa, on a eu une demande. Pour les Îles-sous-le-vent, cela va être différent parce qu'aux Îles-sous-le-vent il y a un projet privé là qui est en passe d'aboutir d'un abattoir qui sera capable de traiter l'ensemble des cheptels. Donc, à ce moment-là, on passera par l'abattoir privé.

Concernant la qualification du chasseur, je pense que c'est le port d'arme qui va qualifier le chasseur parce que les chasseurs qui ont les fusils doivent avoir un permis de chasse. Et ensuite, on va trouver des référents. On va solliciter les *tāvana*. Ce sont eux qui connaissent le mieux leur population et qui connaissent le plus les chasseurs référents, ceux qui sont le plus dans la chasse. Ils seront formés pour, ensuite, pouvoir former leurs collègues.

Au niveau de la prise en charge du coût, c'est en travaux actuellement. On va voir comment cela va être pris en charge. Est-ce que ce sera le Pays qui va le prendre ? Est-ce que ce sera le SEFI ? Est-ce que cela va être une part communale ? On va voir en fonction de qui va gérer aussi le centre de traitement, derrière. Mais en tout cas, les formations sont prises en charge par la puissance publique. On ne va pas demander aux chasseurs de payer leur formation. Et ensuite, qu'est-ce qui se passe quand il n'y a pas de centre de collectes ? C'est comme la situation d'aujourd'hui. Cela ne change pas, on ne va pas obliger les gens à estampiller.

**M<sup>me</sup> Joëlle Frébault :** Il y a un point sur lequel je ne suis pas tout à fait d'accord.

Je suis d'accord que les maires aient voulu faire cette délibération pour la vente sur place dans les cantines. On a affaire aux enfants, donc c'est sûr qu'il faut vraiment une qualité de la viande. Mais je reviens toujours sur le point pour les familles qui vivent à Tahiti, qui reçoivent les enfants des îles.

Je pense que le fait d'estampiller va les pénaliser parce que, dans les vallées, c'est un peu compliqué, chez nous, à moins que vous mettiez des centres partout. Mais je pense que ce n'est pas possible non plus. Cela aura un coût. Parce qu'il faut vivre sur le terrain pour comprendre. Je sais que, vu de Tahiti, vous n'avez pas la même vision que nous. Les gens de la grande île, chez nous, à Atuona, ne vont pas chasser. Eux travaillent plutôt à la mairie, aux TP, dans les petites entreprises. Les plus concernés par cette question ce sont les coprahculteurs et les chasseurs qui habitent dans les vallées, un peu plus loin, où il n'y a vraiment pas de travail. Je ne sais pas s'il y a moyen de voir avec *fa'aterehau* pour que, concernant la consommation familiale, l'on fasse comme cela se fait dans les îles qui n'ont pas de centre. Pour ce qui est de la commercialisation, je suis tout à fait d'accord, on doit estampiller, et tout. C'est normal.

**M. Cyril Vignole :** Je prends bonne note de ces remarques.

Effectivement, les vallées sont très enclavées. Il faut peut-être travailler sur l'acheminement également des cheptels vers le centre de collecte. Après, il faut savoir où on installe le centre de collecte. Ce n'est pas forcément sur le chef-lieu, à côté de la mairie qu'il faut l'installer. Des études vont être menées. On va demander à la commune comment elle voit les choses. Ça peut être un centre mis à un endroit qui soit plus accessible pour les chasseurs. Je ferai remonter l'information au ministre. Là, aujourd'hui, les chèvres sont mises sur le bateau directement par la baleinière qui s'arrête devant la vallée en question. C'est ça ? Comment ils font pour embarquer les chèvres sur l'Aranui ?

**M<sup>me</sup> Joëlle Frébault :** Du côté de Puamau, Hanaiapa, Taaoa, ils embarquent par Puamau. Le bateau bouge sur Puamau, ils stockent dans leur congélateur et ils embarquent. Donc eux ne viennent pas forcément au village parce que pour louer la voiture c'est quand même 15 000 F CFP. Ce n'est pas tellement rentable pour eux.

**M. Cyril Vignole :** On va regarder ce point. Peut-être organiser avec les communes un moyen de ramassage, de transporter la viande pour l'estampillation. Aujourd'hui, par rotation, il y a à peu près 200 chèvres qui arrivent à Tahiti. C'est environ 45 tonnes à l'année. On sait très bien que la totalité de la viande qui arrive à Tahiti n'est pas uniquement destinée à la consommation des familles. Il y a aussi tout un marché parallèle qui est organisé. On va dans des restaurants, aujourd'hui, où on propose sur la carte de la chèvre, et ça pose problème. On est alerté beaucoup notamment par les services de santé qui nous disent que c'est une situation tolérée depuis longtemps, mais il y a un jour où il va y avoir un vrai problème avec une vraie intoxication. Et là, la faute va retomber sur l'administration parce qu'on n'aura pas mis en place les choses.

Donc, dès lors qu'il n'y a pas de centre de collecte dans une île, on ne peut pas demander de faire les choses, on gardera la situation actuelle. Mais l'objectif c'est quand même de tendre vers cette qualité d'hygiène et vers cette estampillation. Donc, on le fera peut-être par étape, effectivement, pour trouver des moyens de permettre aux chasseurs qui sont dans une vallée éloignée de pouvoir ramener leur cheptel vers le centre d'abattage, voir comment on pourrait organiser, peut-être mettre une subvention, un accompagnement financier pour le transport pour pouvoir ramener. On pense beaucoup aux chasseurs, mais il y a aussi beaucoup de gens qui élèvent des chèvres. Donc, ça sera peut-être installer le centre de traitement près des élevages parce qu'on ne va pas trimballer des centaines de chèvres à l'autre bout de l'île. Tout ça, ça va être organisé.

Là, on est que sur le cadre général qui va nous permettre de lancer les études, puis les travaux de la construction d'un centre. Mais, après, toute cette organisation derrière de comment ça va s'organiser, on va continuer à travailler dessus.

Mais ça va être compliqué sur une même île de distinguer ce qui va partir sur l'Aranui en congelé pour la famille de ce qui va sortir du centre estampillé parce qu'une fois arrivé à Tahiti, on sait que le marché domestique ne concerne pas que la consommation familiale. Derrière, il y a de la vente. Donc, l'objectif c'était d'estampiller un volume suffisant de viande pour pouvoir permettre au marché formel à Tahiti (magasins, restaurants, etc.) de pouvoir utiliser cette viande. Donc, il faut du volume. Si ce n'est que deux chasseurs autour du centre d'abattage qui arrivent à fournir le centre abattage cela ne marchera pas. Donc l'objectif, à terme, c'est vraiment que toute l'île passe par ce centre d'estampillation.

**M<sup>me</sup> Joëlle Frébault :** Charge à nous par la suite, d'ici l'examen du texte en séance, de peut-être faire quelques modifications pour faciliter un peu la vie des gens sur place.

Ensuite, j'ai une autre question. À la dernière page, page 3, il y a un paragraphe qui dit : « *Enfin, il ajoute que les gibiers destinés à la commercialisation font l'objet d'une identification dès l'abattage et qu'ils sont livrés après leur mort au centre de collecte dans un délai maximum dont la durée est précisée par un arrêté en conseil des ministres* ».

J'aimerais aussi que l'on tienne compte du terrain, des conditions locales de chasse parce qu'il faut voir comment on définit le délai maximum précisé par un arrêté pris en conseil des ministres. Les délais de chasse, chez nous, vu la difficulté du terrain, ce n'est pas en heure. Des fois, c'est par jour. Ils vont à la chasse le vendredi, ils ont le samedi, ils reviennent. Est-ce que ça sera ouvert ? Est-ce que le SDR travaille ? Qui va s'occuper de tous ces centres ? Parce que c'est plutôt le week-end qu'on chasse. Donc, à quel moment ils vont pouvoir emmener la viande au centre ? Il faut voir tout ça aussi. Donc, il ne faut pas que l'arrêté pris en conseil des ministres ne fixe que quelques heures après la chasse. Il faut voir sur des jours entiers. Enfin, c'est toutes ces difficultés sur le terrain à voir.

**M. Cyril Vignole :** Lors des travaux et notamment avec des chasseurs des Marquises qui nous expliquaient comment ils faisaient, on a quand même mis un délai. Entre le moment où la bête sera abattue, éviscérée et le moment où elle sera amenée au centre de collecte, il peut se passer au maximum 12 heures. Les chasseurs nous disaient que de toute façon, quand ils tuent les bêtes, ils les rincent parce que sinon la viande pourrit si elle n'est pas traitée ou mise au frais.

Sur les heures d'ouverture du centre, bien sûr, cela va être organisé avec les communes. D'ailleurs, les maires des Marquises sont venus au ministère il y a deux semaines et on a beaucoup discuté de ce projet de texte. Il se trouve qu'ils ont bien accueilli la proposition que nous leur avons faite qui est de former deux personnes par île qui seront en charge d'estampiller la viande, à savoir un agent communal au moins et peut-être le responsable de la cantine scolaire. Après, ce sera à la carte, c'est-à-dire que la personne se déplacera sur appel et ce sera un paiement à l'acte (découpe, estampillage, etc.). Cela signifie que le centre ne sera pas ouvert à des heures administratives entre 8 heures du matin et 11 heures. Ce sera beaucoup plus souple et organisé en fonction des calendriers de chasse.

Donc, c'est aussi une organisation. Cela veut dire que les chasseurs devront peut-être aussi informer qu'ils partent à la chasse pour que l'on puisse organiser également ce retour de chasse et savoir que, dans 24 heures ou dans 48 heures, les chasseurs seront revenus de leur campagne de chasse et qu'il y aura un besoin d'ouvrir le centre et tout. Ce ne sera pas des fonctionnaires dans un bureau aux heures administratives. Et on va essayer d'associer beaucoup la commune sur la gestion de ces centres pour qu'il y ait cette souplesse et pour que cela réponde à l'attente des chasseurs surtout.

**M<sup>me</sup> Joëlle Frebault :** J'ai pris note de tout cela parce qu'on voit bien que chez nous les fonctionnaires, du SDR entre autres font leurs heures et tout. Donc, c'est difficile. Même les agents communaux, j'aimerais bien voir comment cela va fonctionner sur place.

Et il ne faut pas non plus négliger le fait que certains chasseurs prennent le bateau pour pouvoir accéder à leur lieu de chasse, et c'est très loin. Donc, je trouve que 12 heures c'est un peu juste. Mais, on verra après sur le terrain comment cela va s'organiser. Une fois qu'on aura voté le texte, si on déroge à la règle après ce sera compliqué.

**M. Cyril Vignole :** C'est pour cela que, pour plus de souplesse, on a ramené en arrêté en conseil des ministres la fixation justement de ce genre de délai. Et on pourra également mettre des durées différentes en fonction des situations, en fonction des îles, en fonction des lieux de chasse. Cela permettra de modifier le dispositif au fur et à mesure en fonction de la réalité du terrain.

**La présidente :** Pour l'estampillage, est-ce que ce sera payant ?

Ensuite, vous disiez qu'il y a eu une réunion avec des chasseurs marquisiens...

**M. Cyril Vignole :** 1 chasseur.

**La présidente :** Un chasseur ?! Vous n'avez pas convié quelqu'un de Rapa puisque eux aussi chassent et vendent aussi le gibier. On aurait pu peut-être aussi demander leur avis par rapport à ce qu'ils font à Rapa ?

**M. Cyril Vignole :** À Rapa, ils ont entendu parler du projet de texte et, dans la demande formelle que nous avons reçue de la commune, ils nous ont indiqué qu'ils étaient intéressés également, mais vraiment pour les besoins de l'île, et notamment par rapport aux bovins. Ce ne sera plus du tout les mêmes dimensionnements du centre et la même manière de traiter et les déchets également animal à gérer derrière Donc, ils souhaitent avoir l'estampillage par rapport à la cantine scolaire parce que c'est ce qui se fait déjà aujourd'hui, ils nourrissent la population avec leurs bœufs. Le maire sollicite également l'aide du Pays par rapport à la mise en place de ces nouvelles normes parce que c'est une manière pour lui d'aller vers plus de sécurité sanitaire et de se couvrir en cas de problème.

**La présidente :** L'estampillage, c'est énorme !

**M. Cyril Vignole :** Ah oui ! On est en train de travailler sur des hypothèses de coûts. Le but c'est que cela coûte le moins cher possible. Mais oui, il va y avoir des charges de fonctionnement et tout. Ce sera des estampillages à la carte. Ce sont vraiment des chiffres qui doivent être travaillés, mais ce sera à peu près 300 francs par animal le coût de l'estampillage et tout le traitement, le découpage, plus les charges de fonctionnement. Cela ne dépassera pas les 1 000 F CFP en coût global.

**La présidente :** Juste pour info, ceux de Tubuai et d'ailleurs achètent les chèvres à Rapa. Donc, je ne suis pas tout à fait d'accord avec le maire quand il dit que c'est uniquement pour la consommation personnelle. Il y a des chasseurs là-bas qui en vendent.

**M<sup>me</sup> Joëlle Frebault :** Est-ce que les maires sont au courant que l'estampillage est payant ?

**M. Cyril Vignole :** Oui, bien sûr.

**M<sup>me</sup> Joëlle Frebault :** D'accord ! Je ne le savais pas du tout. Je sais que cela va poser problème avec les chasseurs, surtout ceux des vallées qui n'ont pas de revenus. Quand on va leur dire qu'ils doivent payer pour envoyer de la viande à leurs familles sur Tahiti, je ne sais pas comment ils vont le prendre. J'ai pensé que c'était gratuit.

**La présidente :** Je suis un peu d'accord avec elle, mais après il y a des nuances, surtout que chez eux, s'ils doivent amener le gibier je veux dire au centre de collecte, il faut déjà qu'ils payent la voiture, c'est-à-dire 15 000 F CFP, plus les frais d'estampillage, plus 1 000 pour le dépeçage, etc., cela reviendra quand même cher pour quelqu'un qui ne vit que de ça.

**M. Cyril Vignole :** La pratique montre quand même que, pour la plupart, les 200 chèvres par rotation qui descendent à Tahiti, c'est un vrai business organisé, aujourd'hui, et c'est 5 000 F CFP la chèvre. Il y a ceux qui ne vendent pas et qui envoient la viande à leurs familles pour compenser le fait qu'ils gardent les enfants et tout, mais il y a aussi, à côté, des gens qui ont un vrai business et qui gagnent de l'argent en expédiant de la chèvre à Tahiti. C'est pour cela que j'ai bien relevé ce qu'indiquait Madame Frebault et que donc je vais en parler pour peut-être distinguer vraiment ce qui est dans le cadre familial, non vendu, et ce qui est destiné à la vente, même s'il faut reconnaître que cela va être très difficile à aller contrôler. Aujourd'hui, le chasseur gagne aussi de l'argent, ce n'est pas que des dépenses.

Et le centre de traitement, c'est un investissement public. Ce sera pris en charge par le Pays, on ne va pas demander de rembourser, mais il y a des charges de fonctionnement. Après, on va voir que les communes vont travailler avec ces centres. On va peut-être regarder un moyen de pouvoir transférer la gestion aux communes en les faisant rentrer dans le patrimoine si elles souhaitent le prendre pour que ce soient elles qui absorbent les coûts de fonctionnement. Il faut que cela coûte le moins cher possible aux chasseurs.

**M<sup>me</sup> Joëlle Frebault :** J'ai bien pris note de tout ce que vous dites. Je suis tout à fait d'accord que les gens doivent payer, et notamment ceux qui vendent la viande. Cela est tout à fait normal. Sur les 5 000 F CFP qu'ils gagnent par chèvre, cela leur coutera un peu plus de 1 000 F CFP.

Mais, j'aimerais bien que l'on prenne en compte le fait que certains envoient la viande à leurs familles pour nourrir leurs enfants qui viennent ici à l'école. Les familles dans les vallées n'ont pas de travail. D'autant plus que, pour chasser, il faut acheter l'essence, payer la voiture pour venir sur Atuona pour l'estampillage, payer le fret...

À la fin, cela ne vaut pas le coup pour les familles d'envoyer leur viande ici. C'est l'échange qu'ils ont avec les familles d'accueil, en fait.

Sans cela, peut-être que les familles n'accueilleront plus leurs enfants parce que je sais qu'ils n'ont pas les moyens de payer les familles d'accueil. Donc, je ne suis pas d'accord sur ça. J'aimerais qu'on distingue bien les deux et que, pour l'envoi de la viande pour la famille, il n'y ait pas d'estampillage, ni de frais à payer. S'il n'y a pas d'estampillage, ils n'auront rien à payer. Ils ont déjà le fret à payer pour envoyer leur viande.

Concernant les fraudes, je pense que c'est aux services de contrôle à faire leur travail.

### **EXAMEN DU PROJET DE DÉLIBÉRATION**

#### **Sur l'article 1<sup>er</sup>**

**La présidente :** Je disais à Joëlle qu'en principe, elle devrait se retrouver là, non ?

**M. Cyril Vignole :** À l'article 1<sup>er</sup>, c'est pour la consommation dans l'île.

**La présidente :** Uniquement dans l'île, pas à l'extérieur.

**M. Cyril Vignole :** S'il y a un centre de traitement dans l'île et que le chasseur va chasser pour lui ou pour sa famille dans l'île, il n'a pas besoin de passer par un centre d'abattage, il fait ce qu'il veut.

La réglementation commence à s'appliquer dès lors que c'est pour sortir de l'île.

#### **Sur l'article 3**

**La présidente :** S'agissant de la première phase, comment est-ce que les personnes qui chassent peuvent attester de leur connaissance suffisante en physiopathologie animale et en une hygiène alimentaire ? Comment est-ce qu'ils peuvent en attester ?

Ensuite, au troisième paragraphe, il est indiqué que la traçabilité doit être assurée par un chasseur habilité. Qui délivre l'habilitation et en quoi consiste cette habilitation ?

Dans la dernière phrase du même paragraphe, il est indiqué que « [...] *des prélèvements en vue d'analyses peuvent être demandés* ». Qui va les effectuer ? Est-ce que c'est ce chasseur habilité ? Où seront stockés ces prélèvements ? Et enfin, quel est le délai d'expédition ? Parce que je suppose que ce n'est pas dans les îles que l'on va procéder à l'analyse, mais bien sur Tahiti. Quel est le délai de réponse entre l'analyse et le retour d'informations.

**M. Cyril Vignole :** Le chasseur sera habilité grâce à une formation. On va faire venir un formateur de l'INFOMA, l'Institut national de formation des agents de l'inspection. Il viendra et on va faire tout ce travail préalable, comme je vous ai indiqué, avec les communes pour identifier les chasseurs référents. Ils seront formés par cette personne qui va se déplacer aux Marquises. Ils seront formés et vont être formés également pour pouvoir — avec une attestation de formation — former d'autres chasseurs sur ces pratiques-là. Ce n'est pas une formation très compliquée. Il s'agit, de manière visuelle, de voir que la bête est en bonne santé, qu'elle n'est pas malade. De toute façon, ils ont l'habitude. Les chasseurs déjà, dans la pratique, font la plupart de ces choses là. Ils seront habilités par une attestation. Cette formation sera également prise en charge. Ce ne sont pas eux qui vont la payer. Ce seront donc des chasseurs habilités et pourront remplir des fiches indiquant : « J'ai tué cette bête à tel endroit, tel jour, à telle heure ».

**M<sup>me</sup> Audrey Szymanowicz :** Pour l'examen et les prélèvements, les chasseurs seront formés et verront s'il y a un souci sur l'animal. Les prélèvements concernent surtout le porc qui peut être porteur d'un parasite qui est la trichine. Vous en avez peut-être entendu parler. L'année dernière il y avait eu un souci avec les charcuteries. Les prélèvements sur des pièces de viande se feront au niveau de la langue ou du diaphragme. Ils peuvent être prélevés sur la carcasse et transportés avec la carcasse jusqu'au centre de traitement et ils seront conservés dans les mêmes conditions que la carcasse. Après, ça peut être transporté, sous couvert du froid, en même temps que les carcasses.

La personne chargée de l'examen au centre de traitement prendra les dispositions nécessaires pour conditionner ces prélèvements et les faire parvenir à la Direction de la biosécurité pour que nous nous chargions de l'analyse pour vérifier qu'il n'y a pas de trichine.

C'est un dispositif qui est prévu pour plus tard parce que, pour l'instant, les dispositions sont prises surtout pour les chèvres. Si ça fonctionne bien avec les chèvres, on étendra le dispositif aux porcs, et à ce moment-là, on prévoira des prélèvements.

À ce jour, la présence de trichine n'est pas connue sur le territoire. Il est donc peu probable qu'on ait besoin de faire des prélèvements. On préfère prévoir la disposition au cas où. Dans la mesure où elle existe, on pourra l'appliquer et on n'aura pas de problème pour la suite.

#### Sur l'article 4

**M. Cyril Vignole :** Madame Frebault proposait de mettre en place des centres de collecte intermédiaires pour regrouper les actes de chasse dans les vallées isolées. Il s'agirait de centres de collecte aux normes où les chasseurs pourraient déposer leur gibier, qui serait ensuite envoyé vers les centres de traitement. Il y a la disposition qui existe, et c'est maintenant à nous d'organiser les choses, d'envisager ce qui est faisable, sous quelles conditions d'hygiène et de délais. Mais, en tout cas, c'est cette disposition qui répond à votre préoccupation.

#### Sur l'article 5

**La présidente :** La personne agréée est une personne de la commune que vous allez former ou c'est un tiers ?

**M. Cyril Vignole :** Il y aura deux types de formation. Il y a les formations dispensées aux chasseurs pour le premier examen visuel dans le but de pouvoir remplir la fiche d'abattage qui va suivre l'animal. Et ensuite, on espère pouvoir former deux personnes pérennes par île qui, elles, vont être les personnes qui vont être formées pour pouvoir gérer le centre de traitement et faire les inspections vétérinaires nécessaires pour mettre le tampon sur la carcasse qui aura été débitée en quatre morceaux.

Après, c'est un travail avec les communes. Est-ce que ce sera un agent communal ? Est-ce que ça peut être aussi un jeune de l'île que l'on va former sur place ? Mais, en tout cas, ce sera quelqu'un de l'île. L'objectif c'est que ce soit des gens qui soient sur l'île, et qui soient disponibles.

**M<sup>me</sup> Joëlle Frebault :** Savez-vous qu'il n'y a pas de vétérinaire sur place ? Tout se fera par téléphone ?

**M. Cyril Vignole :** C'est justement pour ça qu'on va former des gens qui ne seront pas vétérinaires mais qui auront les formations suffisantes pour pouvoir estampiller la viande de gibier. Mais ils seront quand même sous la responsabilité d'un vétérinaire de la Direction de la biosécurité. En cas de doute, il appellera son supérieur hiérarchique pour avoir une information. Et puis, ce sont également les vétérinaires agréés qui viendront de temps en temps dans l'île pour vérifier que le centre est toujours bien aux normes, que tout est fait dans les règles. Ils effectueront des contrôles de routine. Et l'objectif c'est justement de ne pas mettre un vétérinaire dans chaque île, sinon ça ne marcherait jamais.

#### Sur l'article 9

**La présidente :** Lorsque la viande sera expédiée sur Tahiti, comment allez-vous contrôler que cette viande a bien été estampillée ? Est-ce que c'est le centre de collecte qui expédie ou ce sont les particuliers chasseurs eux-mêmes... Quelqu'un peut très bien expédier de la viande pour la vendre sans que vous procédiez au contrôle. Quel est votre moyen de contrôle, ici, sur Tahiti ?

**M. Cyril Vignole :** On essaie d'organiser un cadre où tout le monde joue le jeu. Bien sûr qu'il y en a qui vont essayer de passer outre. Les moyens de contrôle seront les circuits formels dans les magasins et restaurants. Il peut très bien y avoir un contrôle dans les frigos d'un restaurant qui propose sur sa carte de la chèvre au lait de coco. On regardera dans les frigos et s'il y a des morceaux de gibier non estampillés, eh bien c'est que le commerçant ou le restaurateur aura acheté de la viande qui n'est pas passée par le circuit autorisé par la délibération.

**La présidente :** Que faites-vous alors des personnes qui vendent des plats de viande cuisinée ? Comment pouvez-vous contrôler ?

**M. Cyril Vignole :** Une fois que c'est cuit, c'est trop tard. C'est la souplesse qu'a souhaité garder le ministre pour l'instant. Sinon, on est obligé de tout arrêter d'un coup.

En gros, c'est toutes les glaciers et toutes les chèvres qui arrivent à Tahiti qui doivent être estampillées. Ce n'est pas ce que l'on souhaite. Les îles qui n'auront pas de centre de traitement pourront continuer à envoyer de la viande à Tahiti. On rappelle juste que la vente est interdite.

**La présidente** : Je suis un peu partagée. On prend un texte. Si c'est pour laisser les choses en l'état actuel, je ne vois pas l'intérêt du texte.

**M. Cyril Vignole** : On fait quoi alors ? On interdit ?

**La présidente** : Non. Si on vote un texte, il faut, après — même s'il n'est pas applicable tout de suite —, procéder aux contrôles. Donc il faut préparer cela ici aussi.

**M<sup>me</sup> Audrey Szymanowicz** : À la Direction de la biosécurité, on est habilité à faire le contrôle au niveau de l'abattage. C'est pour cela que l'on va habiliter du personnel à faire le contrôle au niveau des centres de traitement. Après, au niveau de la commercialisation, c'est de la compétence du Service des affaires économiques ou du Service d'hygiène.

À ce jour, le Service d'hygiène s'abstient de faire les contrôles à l'ouverture des containers de l'Aranui. Dès lors que le dispositif sera en place, le Service d'hygiène sera amené à le faire pour vérifier que les chèvres en provenance de l'île qui dispose d'un centre de traitement soient bien estampillées. Si jamais des chèvres ne sont pas estampillées en provenance d'une île où il y a un centre de traitement, le Service d'hygiène sera habilité à les saisir.

**Vote sur l'ensemble du projet de délibération**  
**Adopté avec 5voix pour (dont 2 procurations)**

**M<sup>me</sup> Joëlle Frébault** : J'aimerais que vous fassiez remonter toutes nos demandes à *fa'aterehau*. Il est primordial que l'on tienne compte de ces familles qui n'ont rien d'autres que cette viande à apporter aux familles d'accueil sur Papeete. Je voudrais que l'on puisse différencier les chèvres qui seront mises à la vente de celles qui sont amenées pour nourrir les enfants. Voilà, juste faire part de ça.

Le texte a été adopté à l'unanimité, mais il faudra définir tout cela lors de son passage en séance.

**La présidente** : Le Pays prend des textes, mais il faut aussi prendre en compte le contexte local. À vouloir tout réglementer...

Les gens des îles n'ont pas d'autres moyens de vivre, si ce n'est que ce qu'ils ont actuellement. Demain, lorsque ce sera applicable — pas uniquement de ce texte —, je ne sais pas comment les gens des îles vont faire pour vivre. Ils ne pourront plus envoyer quoi que ce soit ici. Donc, est-ce que le Pays serait prêt à donner en compensation autre chose ? Je ne parle pas de l'argent. Il s'agit de trouver un moyen de subsistance pour ces personnes qui sont dans les îles. On a toujours tendance à prendre des textes, mais on réfléchit à Tahiti pour les gens qui sont dans les îles. On ne vit pas dans le contexte. On ne vit pas là-bas. On décide de tout à Tahiti. On réglemente tout par rapport à Tahiti, alors que, chez nous, on n'a pas la même façon de vivre. On ne vit pas comme ceux de Tahiti.

C'est une simple observation, ce n'est pas un reproche. Il faudrait peut-être, à chaque fois que nous votons un texte, que nous nous intéressions à la façon dont les gens des îles perçoivent tout ce qui se fait à Tahiti par rapport à eux.



L'ordre du jour étant épuisé, la réunion de la commission s'achève à 10 h 6.

*La présidente  
de la commission*

**Chantal FLORES-TAHIATA**