

**Pamela Maru**  
Fonctionnaire principale des pêches



Pamela Maru avait 19 ans quand elle a démarré sa carrière dans le secteur halieutique. Aujourd'hui, en sa qualité de Fonctionnaire principale des pêches, elle a « plusieurs casquettes » : elle est notamment chargée de la gestion des données et coordonne des activités scientifiques et des travaux de recherche. Pamela contrôle également la position des navires sur un ordinateur.

*En Océanie, rares sont les femmes qui travaillent dans le secteur des sciences halieutiques, et je suis fière d'être l'une d'entre elles. J'encourage les jeunes à saisir leur chance et à embrasser une carrière d'halieute ou à chercher d'autres débouchés dans l'industrie thonière. L'éventail des possibilités est immense. Alors soyez aux aguets et jetez-vous à l'eau !*

*Pamela Maru,  
Ministère des ressources marines  
des Îles Cook*

## Mets le pied à l'étrier

**L'éventail des débouchés professionnels offerts est très large :** le secteur de la transformation des produits thoniers procure des emplois pour les débutants, tandis que les secteurs des sciences halieutiques ou de la gestion proposent des postes requérant une expérience et des qualifications élevées.

Les services publics de l'environnement et des ressources marines, les organisations non gouvernementales (ONG) œuvrant à la protection de l'environnement, les établissements d'enseignement supérieur, les usines de transformation des produits thoniers et les marchands de poissons locaux sont les principaux employeurs.

Pour commencer une carrière dans la transformation des thonidés, que tu sois un homme ou une femme, l'essentiel est d'être sérieux, d'avoir une santé de fer, de faire preuve de moralité et d'être capable de travailler d'arrache-pied.

## Fais évoluer ta carrière

Si tu as de l'ambition et que tu acquiers davantage de compétences, d'expérience et de qualifications, rien ne t'empêche d'évoluer d'un emploi dans la transformation des produits thoniers vers des postes de niveau supérieur. En acquérant des qualifications et de l'expérience sur le tas et en dehors de l'entreprise, tu pourras accéder à des postes plus stimulants et mieux rémunérés dans les sciences halieutiques, le contrôle qualité ou la gestion.

Il n'est pas rare que les personnes qui ont débuté leur carrière dans une usine de transformation des thonidés finissent par obtenir un poste de fonctionnaire dans un service des pêches, ou de gestionnaire dans une coopérative de pêcheurs.

## Crée ta propre entreprise

Si tu n'es pas en mesure d'effectuer des déplacements et que tu souhaites aménager ton emploi du temps, c'est le moment ou jamais de créer une petite ou moyenne entreprise !

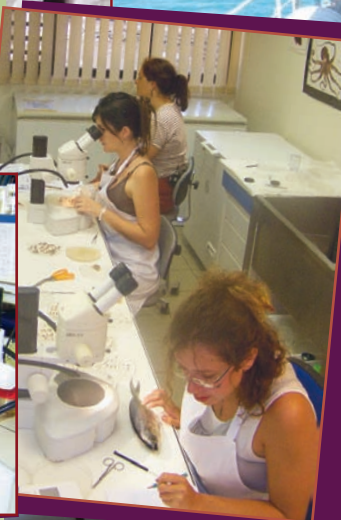
Avant, les exploitants de bateaux pouvaient vendre ou échanger leurs prises accessoires, c'est-à-dire les espèces qu'ils avaient involontairement pêchées. En raison de la modification des politiques régionales, ils sont désormais tenus de les débarquer au port. Aujourd'hui, nombre de ces exploitants négocient avec les femmes des communautés locales et échangent leurs prises accessoires contre des légumes frais. Ces femmes sont parvenues à établir leur propre entreprise, en transformant et en valorisant les poissons ainsi obtenus (par ex., fumage et filetage). En suivant des formations professionnelles courtes en cuisine, en restauration, en conservation des aliments et en gestion de la qualité, tu pourras développer ton activité de transformation du poisson et être à la tête d'une véritable entreprise locale.



**Naitilima ('Tima') Tupou**  
Executive officer, Pacific Islands Tuna Industry Association

Naitilima (surnommée « Tima ») Tupou, originaire des Tonga, est à la tête de la Pacific Islands Tuna Industry Association (PITIA). Elle a acquis une première expérience à un poste administratif ; en 1999, elle a été nommée Directrice de bureau au sein de la société tongienne de pêche thonière à la palangre Maui Fishing. Son parcours professionnel l'a conduite de l'administration à diverses fonctions d'encadrement. Elle a occupé le poste de Responsable d'armement au sein de Sea Star Fishing, celui de Directrice générale de la société tongienne South Pacific Resources (SPR) et celui de Responsable du contrôle qualité au sein de la Niue Fish Processors Ltd.

C'est en 2007 que l'expérience de Tima dans le domaine de l'industrie thonière a été officiellement reconnue : cette année-là, elle a été désignée par le gouvernement comme représentante officielle des Tonga à la Commission des pêches du Pacifique occidental et central (WCPFC).



## Forme-toi sur le tas

Vous pouvez accroître vos compétences en vous formant sur le tas, notamment au sein de services des pêches et de conserveries, en effectuant des stages ou en participant à des ateliers dans la région.

Certaines conserveries vous permettront de vous familiariser avec les bonnes méthodes de travail sur les chaînes de transformation. Elles offrent également des possibilités de formation aux responsables et aux agents chargés du contrôle qualité, qui sont susceptibles d'intervenir sur les chaînes de transformation, mais qui assument aussi des responsabilités supplémentaires.



## Vise les postes de haut niveau

Pour pouvoir briguer un poste de haut niveau dans l'industrie thonnière, notamment dans le domaine de la gestion ou du contrôle qualité en laboratoire, tu dois posséder des qualifications.

Métier	En quoi cela consiste ?	Niveau de qualification
Chargé de la gestion de la pêche hauturière	Préparer des plans de gestion des ressources halieutiques hauturières et assurer la pérennité des stocks de thonidés, qui constituent l'une des plus grandes richesses de la région du Pacifique. Contribuer aux activités de suivi, de contrôle et de surveillance.	Diplôme ou licence en gestion des pêches ou en technologies de l'information, ou autre qualification pertinente, selon le poste.
Chargé de recherche en pêche hauturière	Entreprendre des recherches sur les ressources halieutiques hauturières. Préparer des rapports de situation à l'intention des gestionnaires et des responsables de la délivrance des licences.	Diplôme ou licence en sciences halieutiques, en biologie ou en écologie, ou autre qualification pertinente.
Chargé de la conservation des ressources marines	Contribuer à assurer la viabilité des ressources marines, en collaborant avec le service public de l'environnement, les ONG œuvrant à la protection de l'environnement et les associations locales, en vue de concevoir des stratégies de conservation des animaux marins menacés, notamment des mammifères, des reptiles, des coraux, des poissons et des invertébrés.	Diplôme ou licence en sciences ou gestion de l'environnement, ou en biologie ou écologie marine.
Agent de vulgarisation halieutique	Travailler avec les populations locales de sorte qu'elles puissent gérer et suivre au mieux leurs ressources halieutiques, en vue d'améliorer leurs moyens d'existence.	Diplôme ou licence en sciences halieutiques ou en gestion des pêches, ou licence en sciences sociales.
Chargé de l'assurance ou du contrôle qualité	Vérifier que les produits alimentaires répondent aux normes fixées par les entreprises et les autorités de réglementation. Élaborer et réviser les politiques relatives à la qualité et à la sécurité. Coordonner les audits effectués par des tiers. Former le personnel chargé de l'assurance qualité. Contrôler la fabrication et la production.	Licence dans le domaine alimentaire (par ex., science des aliments), en microbiologie, en chimie ou en gestion de l'industrie alimentaire.
Technicien de laboratoire (contrôle qualité)	Effectuer des analyses biologiques sur les aliments, l'eau et les surfaces en contact avec les denrées alimentaires, en vue de s'assurer que les normes d'hygiène fixées par les entreprises et les autorités de réglementation sont respectées. Signaler les non-conformités et recommander des améliorations.	Licence en science des aliments, en microbiologie, en chimie, en santé publique ou en technologies de laboratoire.
Directeur de la production	Planifier et organiser les calendriers de production. Contrôler la production. Évaluer les projets et les ressources nécessaires. Établir des budgets, des estimations et des délais, en concertation avec les clients et les responsables. Définir les normes de contrôle qualité. Gérer les inventaires et les stocks. Planifier les opérations de maintenance des équipements et des installations.	Licence en gestion, assortie de compétences techniques en production alimentaire, ou licence en science des aliments ou en techniques de fabrication/production, assortie de compétences en gestion.

### Saisis ta chance dès maintenant !

Pour explorer les possibilités de carrière, mets-toi en contact avec ton correspondant local.



## LES MÉTIERS pour les femmes et les hommes dans L'INDUSTRIE THONIÈRE



*Si tu as soif d'aventure, que tu aimes travailler en équipe et que tu te soucies de l'environnement et des effets du changement climatique sur les ressources naturelles de la région, tu es peut-être fait pour travailler dans l'industrie thonnière ! En prime, tu contribueras à améliorer les moyens d'existence des Océaniens.*



Environ 60 % des thons capturés, mis en conserve et consommés dans le monde viennent du Pacifique occidental et central – la plus grande zone de pêche thonnière de la planète.

Dans l'industrie thonnière, le marché du travail est en pleine croissance, et les employeurs s'efforcent d'attirer davantage de jeunes dans la région.

Les modifications apportées récemment aux politiques régionales ont en outre contribué à ouvrir de nouvelles perspectives exaltantes pour les hommes et les femmes de tous âges, désireux de créer et de gérer leur propre entreprise.

### Hommes, femmes : même chance de réussir ?

Au cours des 20 dernières années, à mesure que l'industrie thonnière se développait, s'est imposée l'idée que les femmes, au même titre que les hommes, pouvaient prétendre à une carrière dans ce secteur.

La transformation des produits thoniers, le contrôle qualité, la recherche et la gestion offrent une palette élargie de possibilités de formation et de perfectionnement, et les femmes sont de plus en plus nombreuses à saisir leur chance.

Ces femmes ne cessent de montrer qu'il n'existe pas de barrières physiques les empêchant de travailler dans ce secteur.