ABRÉVIATION

CRRH	Centres Régionaux de Recherche Halieutique
DEMA	Direction de l'Etudes et du Contrôle Vétérinaire du Ministère de l'Agriculture
DFMPSP	Direction de la Formation Maritime et de la Promotion Socioprofessionnelle
DIP	Direction des Industries de la Pêche Marmites
DPMA	Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture
DRHAG	Direction des Ressources Humaines et des Affaires Générales
EEZ	Exclusive Economique Zone
FAO	Food and Agriculture Organisation
GDP/PIB	Gross Domestic Product/Produit Intérieur Brut
HACCP	Hasard Analyse de Critique Controle Point
IG	Inspection Générale
INRH	Institut National de la Recherche Halieutique
IQF	Individual Quick Frozen
ISTPM	Institut Spécialisé de Technologie des Pêches Maritimes
MAEC	Ministère des Affaires Etrangères et de la Coopération
MPM	Ministère de la Pêche Maritimes
MSY	Maximum Sustainable Yield
OJT	On the Job Training
ONE	Office National d'Electricité
ONP	Office National des Pêches
PCR	Polymerase chain Reaction
RAMSA	Régie Autonome Multi Services d'Agadir
WID	Women in development

Liste des tableaux et figures

TABLEAUX		
No.	Titre	page
Tableau 2.1	Fonctions et superficies des salles et locaux de l'unité de valorisation des produits de la mer et de l'unité d'études et d'analyses	P.26, 27
Tableau 2.2	Fonctions et superficies des salles et locaux de l'unité de locaux communs	P.28, 29
Tableau 2.3	Ameublements prévus par le plan de construction	P.41
Tableau 2.4	Etude d'éclairage de projet	P.48
Tableau 2.5	Spécifications de finition (Projet)	P.55
Tableau 2.6	Détails d'analyse et de contrôle de la qualité	P.62
Tableau 2.7	Calendrier des travaux	P.105
Tableau 2.8	Plan du personnel de l'unité de valorisation des produits de la mer et de l'unité d'analyses	P.109
Tableau 2.9	Plans de recrutement et de disposition du personnel	P.111
Tableau 2.11	Budget prévisionnel 2004 après achèvement par rapport à la projection	P.112
FIGURES		
No.	Titre	page
Figure 2.1	Composition fonctionnelle et corrélations de l'ensemble des installations	P.16
Figure 2.2	Corrélations entre les fonctions principales et les salles et locaux principaux de l'unité de valorisation des produits de la mer	P.18
Figure 2.3	Corrélations entre les fonctions principales et les salles et locaux principaux de l'unité de d'études et d'analyses	P.19
Figure 2.4	Disposition matérielle de base d'un laboratoire	P.30
Figure 2.5	La situation des alentours du site et l'emplacement des installations	P.32
Figure 2.6	Schéma du principe d'alimentation en électricité	P.47
Figure 2.7	Schéma du principe du système d'évacuation des eaux usées	

RÉSUMÉ

RÉSUMÉ

Le Maroc fait face à l'Atlantique à l'Ouest et à la Méditerranée au Nord. Ces deux façades se prolongent sur la côte d'environ 3,500Km de long dominant sur une vaste zone économique effective d'environ 1,1 millions km^2 dotée des pêcheries abondantes en espèces pélagiques et profondes grâce aux résurgences d'eaux froides (upwellings) et au courant des Canaries. Les captures brutes durant ces dernières années s'évaluent entre 700 à 800 mille tonnes relevant la plupart des cas des pêches côtières dont 90% sont embarqués sur la côte atlantique.

Géographiquement près du marché européen et riche en ressources naturelles halieutiques, le pays a connu un élan remarquable de l'industrie de pêche, devenue à présent une des importantes industries nationales au point qu'elle compte environ 118 000 employés directs et presque 400 000 employés au total y compris ceux indirects tout en réalisant environ 2% du PIB et 8% de la valeur d'exportation globale. Quant à l'aménagement de l'infrastructure de base requise pour le développement de la pêche, le gouvernement marocain mène sa politique attachant de l'importance à l'industrie de pêche par voie d'aménagement des ports de pêche, codes d'investissement dans les industries concernées par la pêche, établissements de formation des officiers de navigation dans le secteur de pêche, etc. qui ont tous contribué à développer dans une certaine mesure la pêche hauturière du pays.

Par contre, la pêche côtière, bien qu'elle représente environ 70% des captures totales, ne sait pas encore le développement rapide de l'aspect d'opération de pêche - engins de pêche, méthodes de pêche, etc. Il en est de même pour les aspects de valorisation, de distribution et d'exploitation du marché des produits de la mer. Les gammes de produits transformés ne consistent la plupart des cas qu'en des articles banals tels que boîtes de conserve, semi-conserves, farines de poissons ou autres. Il y a certes certains articles congelés, mais ceux-ci ne sortent pas de l'état de matières premières de transformation destinées à l'exportation. Par ailleurs, des problèmes sur la sécurité alimentaire commencent à s'intensifier depuis quelque temps. Il est devenu nécessaire d'introduire le concept HACCP en vue du contrôle rigoureux de la qualité de produits. Cela exige des bateaux de pêche et de toute installation terrestre concernée de prendre les mesures promptes et nécessaires pour la maîtrise de l'hygiène et l'assurance de la qualité. Pour résoudre ce problème, en plus de l'approvisionnement des populations en protéine saine, du développement régional et de la création d'emplois, il est nécessaire d'améliorer la valeur des captures et de diversifier des gammes de produits transformés, dans le but d'activer la consommation chez les consommateurs et de renforcer la compétitivité des industries nationales sur le marché internationale, et ce tout en assurant

l'approvisionnement régulier des produits de la mer en tant que matières premières de produits à transformer.

Le Ministère de la Pêche Maritime a mis en place le "Plan de développement économique et social (2000-2004)" ayant pour objectif l'approvisionnement des populations en protéine saine, le développement régional et la création d'emplois, dans lequel s'inscrit le concept de "mise en place de la pêche durable" du secteur de pêche en tant que politique prépondérante visant à l'utilisation efficace et durable des ressources halieutiques. Notamment, du fait que le Maroc prétend exploiter par ses propres moyens les ressources côtières qui représentent la quasi-totalité des captures nationales, le problème auquel il est confronté est d'améliorer la situation actuelle de la pêche côtière sous deux aspects fondamentaux : opérations sur mer - pêches, et opérations sur terre - transformation et distribution.

Dans ce contexte, le présent Projet vise à appuyer la politique prépondérante sur "l'utilisation efficace et durable des ressources halieutiques" inscrite dans le "Plan de développement économique et social (2000-2004)" à travers l'aménagement du matériel, des équipements et des installations. Le Gouvernement du Royaume du Maroc a élaboré un plan de construction du centre spécialisé de technologie et de valorisation des produits de la mer ayant pour mission de la recherche et du développement de technologies de transformation des produits de la mer et de la vulgarisation du résultat de recherche et de développement au niveau des opérations sur mer et sur terre, c'est-à-dire de la pêche jusqu'à la distribution sur le marché à travers la transformation, et a adressé au Gouvernement du Japon, reconnu comme pays de haute technologie dans ce domaine. L'organisme chargé de l'exécution et de la gestion du Projet est l'Institut National de Recherche Halieutique (INRH) chargé de la gestion des ressources halieutiques nationales et de la recherche et développement de la pêche marocaine. Le site du Projet se situe à Agadir, base de débarquement et de transformation des produits de la mer.

En réponse à cette requête, le Gouvernement du Japon a décidé d'effectuer l'étude de conception de base du matériel et des équipements ainsi que des installations du présent Projet et l'Agence Japonaise de Coopération Internationale (ci-après désignée par la "JICA") a envoyé au Maroc du 2 au 29 mai 2001 une mission chargée de l'étude de conception de base. La mission a confirmé l'arrière-plan et le contenu de la requête, a reconnu la situation actuelle de la gestion de transformation, de qualité et d'hygiène des produits de la mer, les contraintes et les problèmes à résoudre, le système de gestion et d'entretien, l'état actuel du site du Projet, etc., et a vérifié les caractéristiques techniques du matériel, des équipements et des installations concernés. Les engagements à faire par la partie marocaine ont été également confirmés au cours de cette étude. De son retour au Japon, la mission a examiné le contenu du Projet et sa pertinence, conçu le concept de base et élaboré le rapport provisoire de l'étude de conception de base pour le Projet. La JICA a alors envoyé au Maroc du 1^{er} au 12 septembre 2001 la mission chargée de la présentation du dit rapport provisoire en vue d'expliquer et de vérifier définitivement le contenu de l'étude de conception de base pour le présent Projet.

L'ensemble de l'étude a amené le Gouvernement du Japon à ne pas considérer dans la présente étude de conception de base l'unité de technologie des pêches qui figurait dans la requête initiales parmi les autres unités de valorisation des produits de la mer, d'études et d'analyses et de locaux communs, pour la raison que l'unité en question aurait dû préciser les objets de recherche et de développement sur la base du résultat des recherches réalisées par le navire de recherche fourni en mars 2001 dans le cadre de la coopération japonaise. La réalisation du Projet doit s'achever avant fin mars 2003 dans le cadre d'exercice fiscal d'un an.

Une fois réalisé, le Projet se met à poursuivre son objectif à court terme portant sur la recherche et le développement dans le domaine de la technologie de transformation des produits de la mer, renforcée par la sécurité d'hygiène et de qualité, tout en utilisant le matériel et les équipements du "Centre Spécialisé de Technologie et de Valorisation des Produits de la Mer", et ce pour multiplier les besoins en produits de la mer du marché local et afin d'aménager le système d'amélioration de la compétitivité de l'industrie maritime marocaine sur le marché international.

L'objectif à long terme est de contribuer au développement de la pêche côtière et l'industrie concernée pour "la mise en place des plans de production halieutique durable et optimale", objectif inscrit dans le plan national de développement, et ce à travers la recherche et le développement y compris le développement de technologie des pêches conformes aux besoins réels du terrain de travail.

L'Institut Spécialisé de Technologie des Pêches Maritimes (ISTPM) situé près du site du présent Projet est un organisme pédagogique dans le domaine général de la pêche qui a donc d'autres fonctions que le présent Centre. Cependant, si ces deux organismes collaborent l'un avec l'autre malgré la différence de leurs fonctions tout en mettre en valeur leurs particularités fonctionnelles, ils arriveront à réaliser une activité efficace commune. Il import que chaque centre régional de l'INRH, la délégation de l'ONP, organisme de pêches et de distribution de produits de la mer, la municipalité d'Anza, la Direction de l'Etude Vétérinaire du Ministère de l'Agriculture (DEMA) ou autres collaborent étroitement en vue d'aménager un système à la dimension nationale de valorisation de produits de la mer et d'amélioration de leur gestion de qualité et d'hygiène.

Les généralités du matériel, des équipements et des installations du Projet sont indiquées au tableau suivant:

Site de projet	: Nord de la ville d'Anza, Wilaya d'Agadir (adjacent de la route principale)		
Installations	a. Unité de valorisation des produits de la mer	(1 étage)	(Environ 1 401,5m ²)
	b. Unité de locaux communs	(1 étage)	(Environ 715,5m ²)
	c. Electricité et eau	(3 étages : avec réservoir surélevé)	(Environ 198,0m ²)
	d. Unité de neutralisation des eaux usées	(Sans étage)	(Environ 9,0m ²)
	e. Unité de groupe d'électrogène	(Sans étage)	(Environ 18,0m ²)
	(Superficie totale au sol)		(Environ 2.342.0m ²)
Installations	: Alimentation et assainissement, électricité, air conditionné, épuration, protection d'incendie		
Matériel et équipements	: Valorisation des produits de la mer/Etudes et analyses/Gestion et entretien		

Le contenu des fonctions de base, du matériel, des équipements et des installations principaux est comme suit:

Fonctions de base	Installations et salles principales	Matériel et équipements principaux
Valorisation des produits de la mer	<ul style="list-style-type: none"> • Salle de réception et vérification des matières premières Salle de disposition et contrôle des matières premières, chambre froide • Préparation Salle de préparation • Procédés de transformation Salle de préparation • Procédée d'emballage Salle de conditionnement, chambre froide • Laboratoire d'appui à la transformation 	<ul style="list-style-type: none"> • Transport, manutention, mesure Chariot élévateur manuel, congélateur-coffre, balance électronique • Préparation avant transformation Centrifugeur-déshydrateur, machine à glace, hachoir de viande, bâti de travail • Transformation Sécheur à vide, rôtissoire, mélangeur pressurisé et dépressurisé, unité de fumage, sécheur à air froid, désinfecteur des aliments à cornue, congélateur tunnel • Conditionnement et emballage Emballer sous vide, cisaille, soudeuse thermique, coupeuse à usages multiples • Contrôle des procédés de transformation Thermo-hygromètre, mesure d'activité humide, microscope substantiel, réfrigérateur-congélateur
Etudes et analyses	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratoires Réception d'échantillons, préparation d'échantillon, analyses sensorielle, chimico-physique, bactériologique, biochimique, spécifique 	<ul style="list-style-type: none"> • Analyses et contrôles Balance électronique, mesure de différence de couleur, spectrophotomètres à phase gazeuse, à absorption atomique, centrifugeuse, bain-marie, stérilisateur, incubateur
Gestion et entretien (Formation et vulgarisation)	<ul style="list-style-type: none"> • Salles de gestion et d'entretien (formation et vulgarisation) Bureaux d'administration, du directeur, de chercheurs, salle polyvalente, bibliothèque et archives, salle de restauration, salle de repos et vestiaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Matériel audiovisuel/traitement de données Rétroprojecteur, magnétoscope, tableau blanc, tables et chaises de stagiaires, ordinateur, tables et chaises de bibliothèque et archives

Fonctions de base	Installations et salles principales	Matériel et équipements principaux
Appui à l'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Salles d'appui à l'exploitation Bureau du personnel technique, vestiaire, contrôle sanitaire, aire de service, buanderie, magasin de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> Matériel d'appui à l'exploitation
Autres	<ul style="list-style-type: none"> Unités électricité et eau, neutralisation des eaux usées, groupe électrogène, piège à graisse, bassin de décantation, fosse septique 	<ul style="list-style-type: none"> Lessiveuse à haute pression Chaudière pour la salle de transformation, filtre de séparation de graisse

En ce qui concerne la durée nécessaire pour la réalisation du Projet, après la signature du contrat de marché et la vérification de celui-ci par le Gouvernement du Japon, les travaux de construction démarrent et l'approvisionnement et la fabrication du matériel et des équipements commencent. La validité du Projet est de 16 mois à compter de la date de signature de l'Echange de Notes jusqu'à l'achèvement des travaux. La durée d'exécution des travaux nécessaire est estimée à environ 11 mois dans cette période.

Quant au système de gestion et d'entretien du présent Centre, le budget alloué à l'INRH qui l'administre porte sur le budget de fonctionnement et celui d'équipement. Depuis ces dernières années, le total de ces budgets tourne autour d'environ 6 millions de dirhams (environ 600 millions de yens). Cela explique que l'allocation budgétaire à l'INRH est largement suffisant pour que le Centre absorbe autant de dépenses qu'il encourt du Projet.

Le Centre prévoit pour son exploitation un budget de 2,9 millions de dirhams (32 millions de yens) pour l'année 2004 après l'achèvement du Projet. Comme certains points s'avèrent non conformes à l'exploitation substantielle du Centre, l'équipe d'étude japonaise a révisé le dit montant par rapport aux matériel, équipements et installations prévus dans le Projet. La révision fait savoir que le montant du budget d'exploitation du Centre devrait être estimé 1,5 fois le budget d'exploitation initialement prévu par l'INRH. Le montant révisé ne représente qu'environ 5,7% du budget total de l'INRH de l'année 2001 soit 80 millions de dirhams (896 millions de yens) et ne correspond qu'à 1,6% du budget total, chiffres examinés sur la base des routines budgétaires du Ministère de la Pêche. Tout cela signifie que le Projet ne suscitera aucun problème budgétaire. La partie marocaine convient et exprime que le budget sera alloué de manière à se conformer aux conditions réelles.

Sur le plan du personnel, le nombre d'employés augmentera selon la situation pour atteindre 26 personnes en 2004, chiffres correctes par rapport au contenu du Projet. Pour la compétence technique du personnel de l'unité de valorisation des produits de la mer, il est prévu qu'en plus du cadre de qualification post-universitaire, les élèves diplômés en transformation des produits de la mer à l'ISTPM seront recrutés comme personnel technique du Projet. Leur formation dans le cadre du Projet s'effectuera à l'ISTPM selon les principes du programme d'assistance technique utilisé par l'équipe d'assistance technique japonaise. L'examen du contenu du dit programme par rapport à la situation actuelle montre que les spécialistes diplômés à l'ISTPM et formés selon le programme d'assistance technique japonais peuvent satisfaire aux besoins techniques du Projet.

Pour l'unité d'études et d'analyses, les spécialistes chargé du Projet relèvent de l'INRH et ont bénéficié de la formation post-universitaire pendant 4 mois à l'Institut d'Etudes et d'Analyses Chimiques de Casablanca. Le Projet ne sera confronté à aucun problème technique au niveau d'exploitation du matériel et des équipements puisqu'ils sont tous compétents en manipulation du matériel d'analyse, analyses alimentaires générales, microanalyses, etc.

Il en découle que l'exploitation du Centre s'effectuera sans problème en ce qui concerne la budgétisation et le plan de disposition du personnel.

L'effet attendu du présent Projet est comme suit:

- Effet direct

a) Aménagement des points d'activité de valorisation des produits de la mer

Le Projet porte sur l'unité de valorisation des produits de la mer, l'unité d'études et d'analyses et l'unité de locaux communs desquelles on peut attendre la vulgarisation des résultats de leurs activités de recherche et de développement auprès de toute personne et professionnel chargés de la transformation, et l'aménagement des points d'activité de valorisation des produits de la mer ayant pour fonction de prendre en charge tout ce qui concerne la recherche et le développement de manière systématique. Tout cela traduit correctement les enjeux politiques du pays et contribuera par conséquent au développement de l'ensemble de l'industrie de pêche marocaine.

b) Stabilité économique assurée à toute personne et professionnel de la pêche par la diversification des gammes de produits de la mer

La diversification des gammes de produits de la mer répond aux besoins du marché à la fois local et international et la valorisation des espèces non utilisées contribuera à rendre rentables à la fois la pêche et la transformation. De plus, le produit renforcé par la sécurité sanitaire et la qualité contribuera aussi à exploiter de nouveaux marchés d'exportation. Cela permettra de stabiliser les revenus chez tous les employés de la transformation (environ 10 000 employés avec leurs familles en sus), les professionnels de la pêche côtière de la zone atlantique (environ 40 000 personnes avec leurs familles en sus) et toute personne travaillant dans la pêche (distributeurs, ouvriers du marché et leurs familles).

c) Effet de la formation

Le Centre du Projet prévoit, en plus de la recherche et du développement, la sensibilisation sous forme de formation ou de séminaire des entreprises privées à l'amélioration de la qualité et l'hygiène des produits de la mer. Cela contribuera à réduire des rejets dus à la mauvaise qualité d'où vient que l'ensemble des personnes travaillant dans la pêche peut bénéficier de l'effet du Projet.

- Effet indirect

a) Création d'emplois dans le milieu régional

Le développement des unités de transformation des produits de la mer et de l'ensemble de la pêche maritime contribuera à la création d'emplois.

b) Développement économique du milieu régional et dissuasion de l'exode rurale

L'activation de la pêche maritime donne lieu au développement économique du milieu régional et stabilise la base économique régionale. Cela contribuera à la dissuasion de l'exode rural et de l'afflux des populations dans les grandes villes.

c) Approvisionnement en protéine saine

Le Projet vise à l'amélioration de la gestion de qualité et d'hygiène d'où vient qu'on peut s'attendre à l'approvisionnement des produits de la mer propres et de qualité y compris l'augmentation de leur consommation. Du fait que la consommation des produits de la mer augmente à l'intérieur du pays au fur et à mesure de développement de l'infrastructure de la route,

on peut estimer qu'il y a abondamment des consommateurs potentiels des produits de la mer. Cela permet d'attendre du Projet l'activation de la consommation des produits de la mer chez les consommateurs par l'approvisionnement stable en protéines saines et diversifiées.

Après la réalisation du Projet et pour l'utilisation efficace du matériel, des équipements et des installations, la partie marocaine prendra les mesures suivantes:

a) Prise de connaissance des besoins du terrain de travail

Il est prévu qu'un certain "comité de coordination des besoins en développement (appellation provisoire)" sera mis en place en tant qu'organisme d'appui à l'exploitation du Centre. On peut s'attendre à ce que le comité examine, coordonne et identifie tout thème de recherche et de développement par rapport aux besoins en développement du terrain de travail et donne l'occasion de vulgariser le résultat de recherche et de développement de manière pertinente.

b) Complément en consommables et autres

Le Projet ne prévoit aucun réactif d'analyse et d'essai. Ces réactifs seront aménagés par la partie marocaine avant le démarrage de l'exploitation du Centre. Il est toutefois prévu un lot de verrerie d'appui nécessaire pour la première période d'exploitation. La quantité minimum de consommables des équipements d'analyse et d'essai est aussi prévue. Ces consommables devront être périodiquement complétés en fonction de consommations. Les filtres d'air conditionné et autres doivent être périodiquement vérifiés, nettoyés et remplacés à intervalles fixes.

c) Système assurance qualité englobant les centres régionaux INRH

Pour l'amélioration et le développement de l'ensemble de la pêche marocaine, il importe de construire un système d'assurance de la qualité des produits de la mer ayant pour fonction la vulgarisation à l'échelle nationale et ce dans l'axe du présent Centre en tant que base de valorisation et d'assurance de la qualité et de l'hygiène des produits de la mer. Il convient que chaque centre régional INRH dirige et instruit toute personne et professionnel de la pêche travaillant sur le terrain.

d) Assurance du coût de gestion et d'entretien

Il est confirmé que l'INRH et le Ministère de la Pêche Maritime prennent en charge sous sa propre responsabilité la mobilisation du fonds pour le budget de gestion et d'entretien. Quand il s'agit du présent Centre, notamment, comme il ne peut s'attendre à aucune recette sur l'activité d'analyse de qualité, son existence dépend profondément de la mobilisation budgétaire.

e) Coopération avec l'ISTPM et le Centre Régional de Recherche Halieutique (INRH)

L'exploitation du Centre commence par focaliser ses activités surtout sur la technologie de transformation et l'assurance de la qualité des produits de la mer, activités liées aux opérations terrestres. Vu que les matières premières qu'il utilise relèvent principalement de la pêche côtière de la zone d'Agadir, il devra lui arriver au bout d'un certain temps à coopérer avec l'ISTPM et le CRRH afin de se procurer des informations océanographiques requises pour la détermination des espèces cibles destinées à la transformation et le suivi de la potentialité des ressources des espèces ainsi déterminées.

Le Centre souhaite l'assistance technique japonaise pendant la première période de son exploitation pour utiliser efficacement le matériel et les équipements fournis dans le Projet. Pour mener à bien le démarrage de l'exploitation du Centre, il convient d'envoyer au Centre certains experts japonais expérimentés et compétents en assistance technique spécialisés dans le domaine de technologie de transformation et de contrôle de la qualité à chaque niveau des procédés de transformation.

Avant-propos	
Lettre de présentation	
Plan de localisation / Perspective	
Listes de figures et des tableaux	
Abréviation	
Résumé	

Table des matières

Chapitre 1	Arrière-plan du Projet	1
Chapitre 2	Contenu du Projet	4
2.1	Concept de base du Projet	4
2.2	Conception de base de la coopération japonaise demandée	20
2.2.1	Conception de base du Projet	20
2.2.2	Plan de base (Plan de construction / Plan d'équipement)	31
2.2.3	Plan de conception de base	64
2.2.4	Plan d'exécution	94
2.2.4.1	Orientation d'exécution	94
2.2.4.2	Conditions d'exécution	96
2.2.4.3	Etendue du travail	98
2.2.4.4	Supervision du consultant	100
2.2.4.5	Plan d'approvisionnement	100
2.2.4.6	Plan de gestion de la qualité	101
2.2.4.7	Calendrier d'exécution	102
2.3	Engagements à faire par le pays bénéficiaire	105
2.4	Plan d'exploitation du Projet	107
Chapitre 3	Evaluation du Projet et recommandations	114
3.1	Effet du Projet	114
3.2	Recommandations	116

Annexe I

Annexe I-1	Levé topographique du site
Annexe I-2	Points d'étude géotechnique
Annexe I-3	Résumé du résultat de l'étude géologique

Annexe II

Annexe II-1	Lise des membres de la mission
Annexe II-2	Calendrier de l'étude
Annexe II-3	Liste des personnes rencontrées
Annexe II-4	Estimation du coût pris en charge par le pays bénéficiaire
Annexe II-5	Procès-verbaux